500 RECEITAS MASSAS, RECHEIOS CALDAS E COBERTURAS

SEJA BEM VINDO(A)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Recheio de Bolo Chocolate Aerado 33
- Recheio Trufado de Chocolate Branco 34
- Recheio Bolo de Leite Ninho 35
- Recheio Bolo de Nutella 36
- Cobertura Brigadeiro de Nutella 37
- Recheio Bolo 4 leites 38
- Recheio Buttercream tradicional 39
- Recheio Bolo de Oreo 40
- Recheio Bolo Alpino 41
- Recheio de Nozes 42
- Recheio de doce de leite com Ameixa 43
- Recheio de Morango 44
- Recheio Dois Amores 45
- Recheio de Leite Ninho 46
- Recheio Prestígio 47

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Recheio de Paçoca 48
- Creme 4 Leches 49
- Compota de Abacaxi 50
- Recheio Especial de Limão 51
- Creme de Doce de Leite Especial 52
- RECHEIO Ganache de Doce de leite 53
- Recheio ganache de chocolate 54
- glacê de açúcar 55
- Glacê de açúcar com Limão 56
- Creme de Confeiteiro 57
- Receita de Chantininho 58
- Chantilly caseiro fácil 59
- gel comestível 60
- Recheio de coco 61
- Recheio de Abacaxi 62

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663300 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Recheio de Chocolate 63
- Recheio de Laranja 64
- Recheio de Ameixa 65
- Recheio de maracujá 66
- Recheio de amendoim 67
- Recheio 3 leches 68
- Recheio de Doce de Leite 69
- Mousse de morango 70
- Mousse de chocolate 71
- Mousse de maracujá 72
- Mousse de limão 73
- Mousse de chocolate branco 74
- lemon curd 75
- Compota de framboesa 76
- Recheio Morango e chocolate branco 77
- Recheio morango com doce de leite 78

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Recheio de Caramelo de Coco 79
- Recheio de pêssego 80
- Recheio de abacaxi e doce de leite 81
- Leite condensado de leite de coco 82
- Creme de mascarpone 83
- Recheio de creme de menta 84
- Creme légère 85
- Cream chesse de manteiga de amendoim 86
- Creme de Chocolate 87
- Creme de limão 88
- Creme de Castanha do Pará 89
- Recheio creme de confeiteiro 90
- Recheio de creme de maracujá 91
- Recheio de pasta de cookie 92
- Recheio de brigadeiro sem lactose 93
- Creme de Baunilha Sem Lactose 94
- Creme de limão sem lactose 95

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Ganache Branco 96
- Recheio ganache com nozes 97
- Ganache chocolate com biomassa de banana verde 98
- Recheio ganache de framboesa 99
- Recheio de trufa batida 100
- Recheio trufa branca batida 101
- Recheio Trufado de abacaxi 102
- Recheio trufado de maracujá 103
- Recheio trufado de maracujá com coco 104
- Recheio de brigadeiro 105
- Recheio de brigadeiro branco 106
- Recheio baba de moça 107
- Recheio de queijo cremoso 108
- Recheio de beijinho de coco 109
- Recheio de chocolate com coco 110

Licenciado para - Adriana Cena - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Recheio de brigadeiro de morango 111
- Recheio de prestígio 112
- Recheio de cocada cremosa 113
- Recheio de amendoim 114
- Recheio buttercream de chocolate 115
- Recheio de chocolate branco com rum 116
- Recheio de chocolate com amendoim 117
- Creme aveludado manteiga e chocolate 118
- Recheio de nutella com kit kat 119
- Recheio de nutella com leite de coco 120
- Recheio de doce de leite com nozes 121
- Recheio de bolachas caramelizadas 122
- Recheio de pistache 123
- buttercream 124
- Recheio de nozes com laranja 125
- Recheio de brigadeiro de queijo 126

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Recheio de kinder bueno 127
- Recheio de ferrero rocher 128
- Recheio de marshmellow 129
- Recheio de Brigadeiro Gourmet 130
- Ganache de Chocolate Branco simples 131
- Recheio de Brigadeiro com M&M's 132
- Recheio danette 133
- Recheio Trufado Econômico 134
- Recheio de Abacaxi com Creme 135
- Recheio Crocante 136
- Recheio de Sonho de Valsa 137
- Recheio de Creme de Avelãs 138
- Recheio de Brigadeiro de Ameixa 139
- Creme de gemas fácil 140
- Creme de leite e chantili caseiros 141

Licenciado para - Adriana Célia - 1948966680 - Protegido por Edu22.Com

ÍNDICE

- Doce de leite caseiro 142
- Brigadeiro mole 143
- Creme rápido de chocolate 144
- Recheio de chocolate branco e morango 145
- Creme Leve Para Recheio de Bolo 146
- Recheio Prestígio Gourmet 147
- Recheio Leite Moça Cremoso 148
- Recheio de Chantininho com Morango 149
- Recheio de Pêssego 150
- Recheio de Damasco 151
- Recheio Belga 152
- Recheio Caramelo Salgado 153
- Recheio de Chocolate Branco e Geleia de Morango 154
- Recheio de Goiabada Cremosa 155
- Recheio de Creme de Paçoca 156

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Recheio de Chocolate diet 158
- Recheio de morango diet 159
- Calda para bolo de aniversário diet sem glúten 160
- Recheio de bolo diet de laranja com morangos 161
- Recheio de bolo de aniversário diet com doce de leite 162
- Recheio de bolo de aniversário diet sabor prestígio 163

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Pão de ló com 3 ingredientes 165
- Pão de ló básica 166
- Receita básica do pão de ló 167
- Pão de ló especial com amêndoa 168
- Pão de ló para fazer bolo recheado 169
- Pão de ló perfeito 170
- Pão de ló de chocolate 171
- Pão de ló tipo de Margaride 172
- Pão de ló de alfezeirão 173
- Pão de ló com coco 174

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Pão de ló de refrigerante de limão 175
- Pão de ló húmido de chocolate 176
- Pão de ló húmido 177
- Pão de ló DE CREAM CHEESE 178
- Pão de ló sem ovos 179
- Pão de ló tradicional 180
- Pão de ló de ovar 181
- Pão de ló de Gênova 182
- Pão de ló de chocolate e laranja 183
- Pão de ló sem glúten e leite 184

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Massa de chocolate fácil 185
- Massa amanteigada de chocolate 186
- Massa chiffon 187
- Massa chiffon de chocolate 188
- Massa caseira de batata doce 189
- Massa do bolo german chocolate 190
- Massa do bolo floresta negra 191
- Massa do bolo de cenoura 192
- Massa de beterraba 193
- Massa de abacate 194

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Massa de flocos de arroz 195
- Massa de laranja 196
- Massa de limão 197
- Massa de morango 198
- Massa de banana 199
- Massa de leite ninho 200
- Massa de mandioca 201
- Massa de inhame 202
- Massa de abacaxi 203
- Massa bolo amanteigada 204

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Massa de cereais para bolos 205
- Massa red valvet 206
- Massa bolo de cereja 207
- Massa de tapioca 208
- Massa de fubá 209
- Massa do bolo gelado 210
- Massa do bolo nega maluca 211
- Massa do bolo de coco gelado 212
- Massa de brownie tradicional 213
- Massa de brownie de nutella 214

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Bolo de laranja para diabéticos 216
- Bolo de cenoura para diabéticos 217
- bolo de aveia e ameixas para diabéticos 218
- bolo de chocolate para diabéticos 219
- bolo de iogurte para diabéticos 220
- bolo com frutas para diabéticos 221
- bolo de banana para diabéticos 222
- bolo de maçã para diabéticos 223
- bolo de fubá para diabéticos 224
- bolo de milho para diabéticos 225

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Calda tradicional 227
- Calda rum 228
- Calda de maracujá 229
- Calda casquinha de chocolate 230
- Calda de frutas vermelhas 231
- Calda de laranja 232
- Calda de chocolate meio amargo 233
- Calda de café 234
- Calda de leite ninho 235
- Calda de hortelã 236

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Calda de leite condensado 237
- Calda de coco 238
- Calda de limão 239
- Calda de mel 240
- Calda de licor para regar o bolo 241
- Calda de canela 242
- Calda de guaraná 243
- Calda de caramelo 244
- Calda de caramelo salgado 245
- Calda de jabuticaba 246

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Calda de morango 247
- Calda de maracujá feita no micro-ondas 248
- Calda de chocolate simples 249
- Calda de caramelo com chocolate branco 250
- Calda de prestigio 251
- Calda de aguas rosas 252
- Calda de limoncello 253
- Calda com qualquer licor 254
- Calda de cereja 255
- Calda de amora 256

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Cobertura de leite ninho 258
- Cobertura de creme branco 259
- Cobertura durinha de chocolate 260
- Cobertura para bolo de laranja 261
- Cobertura de coco 262
- Cobertura de chocolate em barra 263
- Cobertura laka 264
- Cobertura de merengue 265
- Cobertura choc com leite moça 266
- Cobertura de chocolate perfeita 267

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Cobertura glace real 268
- Cobertura de choc 70% manteiga 269
- Cobertura ganache 270
- Cobertura chantilly simples 271
- Cobertura chantilly com creme de leite 272
- Cobertura cream cheese 273
- Cobertura Butter cream 274
- Cobertura glace de limão 275
- Chantilly de Leite Ultrapasteurizado 276
- Chantilly de Creme de Leite e Gelatina 277

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Pasta Americana 278
- Fondant 279
- Cobertura chantilly caseiro 280
- Glacê 281
- Cobertura Cream cheese frosting 282
- Marzipã 283
- Cobertura de Brigadeiro 284
- Cobertura de Chocolate em pó 285
- Açúcar em pó (confeiteiro) 286
- Cobertura de Doce de leite 287

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Cocadinha diet 289
- Arroz-doce diet 290
- Bolo de fubá cremoso diet 291
- Maria-mole diet 292
- Biscoitos amanteigados de coco diet 293
- Docinho diet de frutas secas 294
- Trufas diet 295
- Rabanada diet 296
- Torta de Limão sem açúcar 297
- Flan de chocolate sem açúcar 298
- Pavê de abacaxi light 299 e 300
- Pudim light de fava de baunilha 301
- Creme de Avocado e cacau 302

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Cheesecake light com calda de amora 303 e 304
- Pudim de pão com abacaxi sem açúcar 305
- Danette Saudável 306
- Beijinho Vegano 307
- Bolo de banana e chocolate 308
- Bolo de laranja e chocolate 309
- Bolo de laranja e chocolate 310 e 311
- Brownie Fit com batata doce 312 e 313
- Churros sem glúten 314 e 315
- Bolo de microondas sem glúten 316 e 317
- Pasta de amendoim 318
- Romeu e julieta 319
- Geleia de morango (sem açúcar) 320
- Picolé de coco sem lactose e açúcar 321

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Mousse de Leite em Pó (sem açúcar) 322
- Bolo de caneca proteico 323
- Receita de petit gateau diet 324
- Bolo de coco funcional 325
- Panqueca de alfarroba 326
- Iogurte vegano caseiro de coco 327
- Brownie raw 328
- Dadinho proteico 329
- Bombom de amendoim vegano 330
- Muffin de pasta de avelã e cacau 331
- Geleia de morango com chia 332
- Palha italiana 333 e 334
- Mousse de alfarroba 335

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Frozen de manga com castanhas 336
- Creme de manga 337
- Bolo de tapioca 338
- Brigadeiro dukan 339
- Iogurte caseiro 340
- Bombocado de fubá 341
- Brigadeiro com whey 342
- Shake 343
- Muffins de maçã light 344 e 345
- Sorvete de matchá 346
- Mousse de abacate com alfarroba 347
- Docinho com maca peruana 348
- Souflê de chocolate amargo 349

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Cheesecake saudável 350 e 351
- Fondue de chocolate fitness 352
- Panqueca de banana 353
- Brownie de alfarroba 354
- Frutas com cobertura de iogurte 355
- Mousse de iogurte e goji berry 356
- Mousse de chia 357
- Bolo de chocolate simples 358 e 359
- Geleia de morango com chia 360
- Bolo de banana com canela 361
- Panna cotta com calda vermelha 362 e 363
- Doce de abóbora light 364
- Torta de maçã fácil 365

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Petit gateau lowcarb 366
- Smoothie vegano 367
- Bolo de chocolate com banana verde 368
- Cappuccino vegano 369
- Bolo de banana super fácil sem açúcar 370
- Bolo de suco verde sem glúten 371
- Bolo de banana sem glúten e vegano 372 e 373
- Mousse de maracujá sem lactose 374
- Bolo de banana e cenoura 375 e 376
- Broa de grão de bico 377 e 378
- Cheesecake diet com calda de damasco 379 e 380
- Crepe com creme de avelã sem açúcar 381 e 382
- Bolo diet de maracujá 383 e 384

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Bolo de cenoura light 385 e 386
- Bolo de pão de mel light 387 e 388
- Bolo floresta negra diet 389 e 390
- Mousse de cappuccino light 391
- Mousse de uva light 392
- Pudim diet de leite 393
- Torta light de morango 394 e 395
- Bombons recheados com morangos 396
- Petit gateau vegano 397
- Creme de papaia com frutas vermelhas 398
- Bolo de iogurte 399
- Pudim de tapioca 400
- Creme de coco diet 401

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Beijinho sem açúcar 402
- Beijinho light com limão 403
- Beijinho light com laranja 404
- Beijinho light com laranja 405
- Mousse de maracujá com zero de açúcar 406
- Pavê Louco Sem Açúcar 407
- Bolo low carb de caneca 408
- Ovo de Páscoa diet 409
- Ovo de Páscoa light 410

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Brigadeiro Detox 412
- Cookies de Banana 413
- Trufa Diet 414
- Mousse de chocolate light 415
- Suspiro Diet 416
- Olho de Sogra Diet 417
- Cocada Low carb 418
- Beijinho de coco low carb 419
- bombom de beijinho com morango low carb 420
- Morango com beijinho fit 421
- Brigadeiro Branco Diet 422
- Mousse de Morango Fit 423
- Pudim de leite Fit 424
- Brigadeiro de banana 425
- Bombom de leite em pó Fit 426

Licenciado para - Adriana Celia - 09435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Docinho de leite ninho 427
- Doce de leite low carb 428
- Leite moça low carb 429
- Mousse de Maracujá Fit 430
- Mousse de limão Fit 431
- Brigadeiro de colher Fit 432
- Cookies de cacau Low Carb 433
- Brigadeirão Fit 434
- Paçoca Fit 435
- Brigadeiro de batata Doce 436
- Brownie Fit de batata doce 437
- Bolo de cenoura Fit 438
- Bolo de chocolate Fit 439

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BOLO CHOCOLATE AERADO

Ingredientes:
500 gramas de chocolate nobre
200 gramas de creme de leite
100 gramas de chantilly batido em ponto firme.

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate e misture o creme de leite.
Em seguida acrescente o chantilly batido em ponto firme e misture com muita delicadeza de baixo pra cima, até incorporar por completo.
Leve para gelar por uma hora e use em seguida como desejar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO TRUFADO DE CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes:
500 gramas de chocolate branco nobre
200 gramas de creme de leite
200 gramas de chantilly

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate e misture o creme de leite.
Em seguida acrescente o chantilly batido em ponto firme e misture com muita delicadeza de baixo pra cima, até incorporar por completo.
Leve para gelar por uma hora e use em seguida como desejar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO BOLO DE LEITE NINHO

Ingredientes:
200 gramas de leite em Ninho
1 lata de leite condensado
100 gramas de manteiga sem sal
1 caixinha de creme de leite
1 copo de chantilly batido

Modo de Preparo:
Bater a manteiga e o leite condensado na batedeira até formar um creme, acrescentar o creme de leite e bater mais um pouco, agora o leite em pó e bater só para misturar. Desligue a batedeira e misture levemente o chantilly batido.
Obs: TODOS OS INGREDIENTES DEVEM ESTAR BEM GELADOS.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO BOLO DE NUTELLA

Ingredientes:
500 gramas de chocolate nobre
200 gramas de creme de leite
100 gramas de chantilly batido em ponto firme.

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate e misture o creme de leite.
Em seguida acrescente o chantilly batido em ponto firme e misture com muita delicadeza de baixo pra cima, até incorporar por completo.
Leve para gelar por uma hora e use em seguida como desejar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA BRIGADEIRO DE NUTELLA

Ingredientes:
100g de Nutella
1 lata de leite condensado
50ml de leite
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
1 colher (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo:
Coloque todos os ingredientes em uma panela e mexa até sem parar, até que o brigadeiro esteja desprendendo do fundo da panela. Coloque para esfriar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO BOLO 4 LEITES

Ingredientes:
395 gramas de leite condensado
200 ml de creme de leite
200 ml de leite ou leite de coco
150 gramas de leite em pó (Ninho)
150 a 200 g de chantilly batido (opcional)

Modo de Preparo:
Em uma panela grossa, leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar
Transfira para um recipiente
Cubra com papel filme e deixe esfriar
Quando estiver frio, se desejar, misture com o chantilly

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO BUTTERCREAM TRADICIONAL

Ingredientes:
226 g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
15 ml de essência de baunilha
1 grama de sal (se a manteiga for salgada, omita o sal)
15 ml de leite
600 gramas de açúcar de confeiteiro peneirado

Modo de Preparo:
Bata a manteiga na batedeira
Vá adicionando a essência de baunilha, o sal e o leite
Com a batedeira ligada na velocidade baixa, vá adicionando o açúcar de confeiteiro aos poucos (se desejar uma consistência mais macia, não é necessário colocar todo o açúcar, assim como se desejar uma consistência mais firme, coloque mais)
Aumente a velocidade da batedeira e bata por mais 3 minutos, aproximadamente
Retire e coloque sobre um recipiente com tampa
Refrigere ou aplique em seguida

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO BOLO DE OREO

Ingredientes:
395 gramas de leite condensado
160 gramas de leite em pó
250 gramas de chantili batido (aproximadamente)
90 gramas de biscoito Oreo levemente triturado (1 pacote)

Modo de Preparo:
Misture o leite condensado com o leite em pó até virar uma massa consistente
Incorpore o chantili
Adicione o biscoito
Misture tudo, até incorporar
Leve à geladeira por 1 hora para ganhar consistência. Após este tempo, empregue

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO BOLO ALPINO

Ingredientes:
250 gramas de chocolate meio amargo
300 ml de creme de leite sem soro em temperatura ambiente
395 gramas de doce de leite (1 lata)
50 gramas de chocolate em pó 50 %
10 ml de essência de baunilha

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate no micro-ondas por aproximadamente 30 segundos em potencia media
Deixe amornar
Em uma batedeira, misture o creme de leite, o doce de leite, o chocolate em pó e a baunilha
Incorpore todos os ingredientes
Acrescente o chocolate já derretido e morno
Transfira para um recipiente coberto com filme plástico
Deixe esfriar sob refrigeração por aproximadamente 6 horas

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE NOZES

Ingredientes:
1 lata de leite condensado cozido por 40 minutos na pressão
1 caixinha de creme de leite
100 gramas de nozes trituradas
1 lata de creme de leite
10 gramas de farinha de trigo

Modo de Preparo:
Leve ao fogo o leite condensado, creme de leite, farinha de trigo e as nozes trituradas e mexa sem parar em fogo médio, até virar um brigadeiro cremoso. O ponto é quando começa desgrudar da panela, nesse momento pode desligar, deixe esfriar em temperatura ambiente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA

Ingredientes:
1 lata de leite moça cozida
6 gramas de gelatina sem sabor (hidrate antes de usar de acordo com as instruções de uso)
200 gramas de chantilly batido em ponto firme
5 colheres de sopa de leite em pó

Modo de Preparo:
Bata o doce de leite junto com o chantilly já batido e acrescente a gelatina já hidratada e bata mais um pouco, depois acrescente as ameixas. Leve para gelar. Fica deliciosa essa mousse.
Quando for rechear o bolo, coloque uma camada da mousse e pedacinhos de ameixa por cima. Fica incrível!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE MORANGO

Ingredientes:
395 ml de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga sem sal
200 ml de creme de leite (de caixinha)
1 caixinha de morangos bem frescos

Modo de Preparo:
Em uma panela, adicione o leite condensado e a manteiga, e mexa até ponto de brigadeiro, que é quando ele começa a desgrudar da panela. Com o fogo desligado, adicione o creme de leite e mexa bem até que fique um creme bem lisinho! (como ele vai estar quente ainda ele vai estar bem liquido, mas depois conforme esfria ele vai criando consistência).

Dica: O morango é uma fruta sensível, é importante que esse bolo seja feito no dia ou no máximo um dia antes da venda.
A durabilidade dele é menor que os outros e ele não pode ser congelado.
Dê preferencia por morangos frescos, escolha pelas folhinhas que estiverem mais verdinhas e "saudáveis".

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DOIS AMORES

Ingredientes:
790 ml de leite condensado (2 caixas)
2 colheres de sopa de manteiga sem sal
4 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau
400 ml de creme de leite (2 caixinhas)

Modo de Preparo:
Em uma panela, adicione uma caixa de leite condensado, o chocolate em pó
e uma colher de manteiga. Mexa até o ponto de brigadeiro, desligue o fogo, adicione o creme de leite e mexa até ficar bem misturado e um creme lisinho.
Em outra panela, adicione a outra caixa de leite condensado, a manteiga e mexa até ponto de brigadeiro novamente, depois de desligado o fogo adicione o creme de leite restante e mexa até que fique bem misturado.

Dica: É muito importante você usar o cacau 50%, pois a porcentagem de açúcar que contem nele vai ser bem menor, assim você vai garantir uma sabor bem mais gostoso para o seu brigadeiro e o seu bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE LEITE NINHO

Ingredientes:
395 ml de leite condensado (1 caixa)
1 colher de sopa de manteiga sem sal
4 colheres de sopa de leite ninho
200 ml de creme de leite (1 caixinha)

Modo de Preparo:
Em uma panela, adicione o leite condensado, a manteiga e o leite em pó, e em fogo baixo, mexa até dar o ponto de brigadeiro que é aquele em que a massa começa a desgrudar da panela.
Com o fogo desligado, adicione logo em seguida o creme de leite e mexa até que tudo fique muito bem misturado.
Esse brigadeiro é mais delicado de cozinhar e muito fácil de queimar, portanto é muito importante ser feito em fogo baixo, pra não criar casquinhas no fundo da panela e estragar toda a receita.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO PRESTÍGIO

Ingredientes:
1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
100 gramas de coco ralado
1 colher de sopa de manteiga sem sal

Modo de Preparo:
Para o recheio e cobertura, em uma panela, adicione o creme de leite, o leite condensado, a manteiga e o coco ralado.
Mexa até dar o ponto de brigadeiro mole, que é quando começa a desgrudar da panela e desligue em seguida.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE PAÇOCA

Ingredientes:
1 caixa de Leite condensado
1 colher de manteiga
1 caixa de creme de leite
7 paçocas em rolha

Modo de Preparo:
Em uma panela, adicione o leite condensado, a manteiga e mexa até ponto de brigadeiro que é aquele em que a massa comece a desgrudar da panela. Desligue o fogo e adicione o creme de leite.
Mexa até ficar um creme lisinho e deixe esfriar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME 4 LECHES

Ingredientes:
2 latas de Leite condensado
2 caixinhas de Creme de leite 400ml de Leite de Coco
7 colheres (sopa) de Leite em Pó

Modo de Preparo:
Bata todos os ingredientes no Liquidificador Leve ao fogo Baixo
Mexendo SEMPRE até que comece a ferver, Mantenha o fogo baixo
Mecha bem por mais 5 minutos e desligue.
Transfira para uma Vasilha e Cubra com Plástico Filme. Use Frio.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COMPOTA DE ABACAXI

Ingredientes:
1 abacaxi Grande
1 xicara (chá) de Açúcar 1 xicara (chá) de Agua 5 ml de Cachaça

Modo de Preparo:
Misture bem todos os Ingredientes, exceto a Agua, até que o Açúcar se dissolva Completamente
Leve ao fogo Baixo sem Mexer até que todo suco do Abacaxi tenha evaporado completamente.
Assim que a agua do abacaxi estiver secado completamente acrescente a Agua de deixe ferver por mais 3 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO ESPECIAL DE LIMÃO

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1/2 xicara (chá) de caldo de limão 1 xicara (chá) de chantilly batido

Modo de Preparo:
Mantenha todos os ingredientes previamente na Geladeira por no Mínimo 12h Bata o Leite condensado, o creme de Leite e o Limão Leve para o congelador por 30 minutos
Envolva delicadamente a Mousse e o Chantilly.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE DOCE DE LEITE ESPECIAL

Ingredientes:
500ml de leite
50g de Amido de Milho dissolvido em 100ml de Agua
1 lata de doce de leite 395g (eu uso Itambé)

Modo de Preparo:
Numa panela adicione o Leite e o Amido Mexendo sempre até que forme um mingau Desligue o fogo
Adicione o Doce de Leite, Mexa bem até obter uma mistura completamente homogênea e sem Grumos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO GANACHE DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:
2 latas de leite condensado, cozido por 40min + 10 min de descanso, na panela de pressão ponto mais escuro e firme
1 lata de creme de leite sem soro, ou 1 caixinha de 200ml de creme de leite.

Modo de Preparo: Espere o doce de leite esfriar, então abra a lata e coloque o todo o conteúdo no bowl da batedeira.
Use uma espátula 'pão duro' a fim de limpar bem a lata e não deixar nenhum resquício desta maravilha de doce que é o doce de leite na pressão. Para mim não tem melhor! Acrescente a lata de creme de leite sem soro e a gelatina incolor, se necessário for. Vai de pender da utilidade, se é para recheio ou se é para coberturas. Você pode substituir pela caixinha de creme de leite sem problemas. É que eu, particularmente prefiro o sabor e a textura da lata, mas é só gosto pessoal Bata por 2 minutos até ficar homogêneo. Também dá para bater na mão com o fouet, mas você vai precisar de um pouquinho de braço, a batedeira facilita esse trabalho, já que o doce de leite em 'ponto firme' é mais difícil de misturar Perfeita como recheio e cobertura. Para fazer um pavê de nozes, cobrir ou rechear um bolo, montar uma mousse de doce de leite e inúmeras outras receitas maravilhosas de se fazer com este doce.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO GANACHE DE CHOCOLATE

Ingredientes:
Chocolate (150 g de chocolate ao leite ou meio amargo)
Creme de leite fresco (200 g)
Manteiga (1 colher de sopa)

Modo de Preparo:
O chocolate escolhido num recipiente de vidro no micro-ondas com potência máxima pela duração de 1 minuto.
Derreta a manteiga
Verifique se o chocolate no micro-ondas derreteu por completo, se não deixe por mais 30 segundos até que derreta por completo.
Depois disto em uma vasilha aqueça o creme de leite em fogo abaixo e vá adicionando o chocolate e posteriormente a manteiga até obter um creme homogêneo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

GLACÊ DE AÇÚCAR

Ingredientes:
Meia xícara de açúcar de confeiteiro;
1 colher de chá de leite.

Modo de Preparo:
Em uma tigela, coloque meia xícara de açúcar de confeiteiro com 1 colher de chá de leite. Misture bem.
O ponto da calda é decidido no olho. Caso você ache que esta muito aguada, você deve colocar mais açúcar, e se tiver aparentemente empedrada, adicione mais leite.
Para colocar essa calda no bolo, você deve esperar o bolo esfriar totalmente, pois se o bolo estiver quente, não vai formar a casquinha sequinha na calda, que é aguardada.
Ainda, você pode substituir o leite por suco de limão, para que a calda tenha um sabor mais azedinho.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

GLACÊ DE AÇÚCAR COM LIMÃO

Ingredientes:
1 xícara de açúcar de confeiteiro
2 colheres de sopa de suco de limão

Modo de Preparo:
Em uma vasilha coloque o açúcar de confeiteiro, depois acrescente o suco de limão. Mexa até formar uma calda grossa. Pronto já pode usar seu glacê de açúcar com limão.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE CONFEITEIRO

Ingredientes:
25 g de amido de milho (2 colheres das de sopa)
25 g de farinha de trigo (2 colheres das de sopa)
125 g de açúcar refinado (3/4 das de xícara)
500 ml de leite (1/2 l)

Modo de Preparo:
Misture a farinha com o amido e parte do açúcar refinado. Junte parte do leite e misture. Reserve. Em outra tigela, misture o restante do açúcar com as gemas. Reserve. Na panela, coloque o restante do leite e leve ao fogo, até levantar fervura. Se desejar, aromatize o leite com a fava de baunilha ou o aroma. Misture as gemas com a farinha e amido diluídos. Reserve. Misture um pouco do leite fervente à mistura de gemas e mexa continuamente, com o auxílio do fuê. Volte o leite ao fogo e despeje essa mistura à panela, mexendo continuamente, até engrossar. Retire, coloque em um recipiente e cubra com plástico filme. Antes de utilizar, bata o creme na batedeira.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECEITA DE CHANTININHO

Ingredientes:
500ml de chantilly gelado
8 colheres (de sopa) de leite em pó (150g)
150ml de leite condensado bem gelado

Modo de Preparo:
Bata o chantilly com o leite Ninho na velocidade media até ele ficar consistente, quando chegar nesse ponto, acrescente o leite condensado, bata bem de leve apenas para misturar na velocidade baixa.
Esse chantininho é uma perfeição e depois de testar muitos sem muito su- cesso, criei esse e não troco por nada. Fica super lisinho e perfeito ! Todos os ingredientes devem estar bem gelados!

IMPORTANTE: Quando você for tingir com corantes em gel, seu chantininho irá amolecer um pouco. Então não se preocupe dele ter ficado inicialmente em um ponto firme, tudo bem?
O chantininho é super resistente a temperatura e ideal para trabalhar com bicos de confeitar, fazer flores etc..

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CHANTILLY CASEIRO FÁCIL

Ingredientes:
250 ml de creme de leite fresco
20 Gramas de açúcar.
É fundamental que o creme de leite tenha um teor entre 30% e 40% de gordura pois é isso que ajudará o creme de leite estabilizar e se transformar em chantilly. Em confeitaria usa-se sempre o "creme de leite fresco" que é a gordura do leite, sem o soro, pasteurizado e com aspecto líquido.
A melhor opção é utilizar o glaçúcar (açúcar de confeiteiro), pois terá uma textura mais lisa ao final

Modo de Preparo: O primeiro passo será gelar o creme de leite e os utensílios, ou bate-lo sobre um recipiente com gelo é uma excelente dica, e agiliza o processo. Inicie batendo apenas o creme de leite e assim que começar a ganhar consistência adicione o açúcar aos poucos.
Na medida que for batendo, será possível perceber que o creme ganha consistência. Você deve ter cuidado com o ponto! Quando estiver bem firme (sem cair do batedor), é hora de parar de bater. o creme deve ficar firme de modo que que não caia do fuê ou do batedor com facilidade. Cuidado pois essa é a hora de parar de bater, se continuar vai conseguir uma manteiga doce, mas nada de chantilly.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

GEL COMESTÍVEL

Ingredientes:
¼ de xícara de água gelada
¼ de xícara de amido de milho
½ xícara de glucose de milho (transparente)
Essência de sabor de sua preferência (opcional)
Corante alimentício (opcional)

Modo de Preparo:
Num recipiente de vidro que possa ir ao microondas, misture a água fria e o amido de milho até que não sobre nenhum caroço do amido. Depois, adicione a glucose de milho e misture até ficar homogêneo. Leve essa mistura ao microondas por 2 ou 3 minutos em potência alta e pare a cada minuto para misturar. Deixe esfriar em temperatura ambiente.

Dica: Este passo é opcional, mas você pode tingir o gel com corante alimentício ou adicionar a essência do sabor que você mais gosta. São muitas possibilidades para deixar seu bolo ou cupcake ainda mais lindo!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE COCO

Ingredientes:
1 coco fresco ralado
2 latas de leite condensado

Modo de Preparo:
Misture todos os ingredientes numa panela e mexa até ferver.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE ABACAXI

Ingredientes:
1 coco grande ralado
350 gramas de açúcar
2 abacaxis
1 colher (sopa) de margarina sem sal
1 pacote de gelatina em pó sabor abacaxi

Modo de Preparo:
Rale os abacaxis sem os miolos no lado grosso do ralador.
Misture todos os ingredientes, leve ao fogo brando e mexa.
Quando iniciar a fervura, retire a massa do fogo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CHOCOLATE

Ingredientes:
3 latas de leite condensado
600ml de creme de leite
200g de chocolate em pó

Modo de Preparo:
Junte todos ingredientes numa panela grande, leve ao fogo baixo e mexendo sempre.
É um recheio demorado, deve ferver por aproximadamente 20-30 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE LARANJA

Ingredientes:
50g de manteiga sem sal
100g de cream cheese
200g de açúcar de confeiteiro
1/2 colher de extrato de baunilha
Raspas da casca de 2 laranjas

Modo de Preparo:
Bata tudo na batedeira até ficar lisa, clara e fofa.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE AMEIXA

Ingredientes:
1 lata de ameixas em calda
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite

Modo de Preparo:
Tire os caroços das ameixas e coloque-as junto com um pouco da calda no liquidificador e dê uma leve batida
Reserve em uma vasilha
Coloque o creme de leite junto com o leite condensado no liquidificador e bata 5 minutos, acrescente a ameixa já batida, bata mais 2 minutos
Leve ao congelador por 15 minutos
Ao fogo:
Tire os caroços das ameixas e coloque-as junto com um pouco da calda no liquidificador e dê uma leve batida
Reserve em uma vasilha
Coloque numa panela o leite condensado e leve ao fogo mexendo sempre, coloque o creme de leite e em seguida a ameixa batida, deixe cozinhar mais um pouco
Depois de frio, recheie o bolo a seu gosto.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE MARACUJÁ

Ingredientes:
60ml de suco concentrado de maracujá
320g de chocolate branco
40ml de creme de leite

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate branco no microondas e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo.
Leve ao congelador por meia hora.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE AMENDOIM

Ingredientes:
240 gramas de cream cheese
250 gramas de manteiga de amendoim

Modo de Preparo:
Bata os dois ingredientes na batedeira até ficar homogêneo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO 3 LECHES

Ingredientes:
3 latas de leite condensado
600ml de creme de leite
100ml de leite

Modo de Preparo:
Junte todos ingredientes numa panela grande, leve ao fogo baixo e mexendo sempre.
É um recheio demorado, deve ferver por aproximadamente 20-30 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite

Modo de Preparo:
Cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão por 40 minutos (após pegar pressão), espere esfriar e abra.
Misture com o creme de leite e, em seguida, recheie o bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE MORANGO

Ingredientes:
1 lata de leite condensado (395g)
1 caixinha de creme de leite (200g)
1 caixinha de gelatina sabor morango
2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor
½ copo (requeijão) de água
1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)
1 copo (requeijão) de morango picado

Modo de Preparo:
Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem.
Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem.
Leve ao fogo até ferver, acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango e bata.
Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.
Recheie o bolo e leve para gelar até ficar firme.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes:
170g de chocolate meio amargo
170g de chocolate ao leite (tablete)
1 caixinha de chantilly batido
1 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate ao leite e o meio amargo juntos (em banho-maria ou no micro-ondas)
Com o chocolate já derretido, adicione o creme de leite e depois o chantilly batido. Recheie o bolo e leve para gelar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE MARACUJÁ

Ingredientes:
1/2 xícara de suco concentrado de maracujá
1 colher (de sopa) de gelatina em pó sem sabor
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo:
Em uma tigela coloque o suco, polvilhe a gelatina no suco e leve ao micro-ondas ou coloque em banho-maria, até que a gelatina derreta e fique líquida.
Em seguida, adicione o leite condensado e uma caixa de creme de leite na batedeira até misturar bem (você também pode usar um fouet)
Recheie o bolo e leve para gelar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE LIMÃO

Ingredientes:
1/2 xícara de suco concentrado de limão
1 colher (de sopa) de gelatina em pó sem sabor
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo:
Em uma tigela coloque o suco, polvilhe a gelatina no suco e leve ao micro-ondas ou coloque em banho-maria, até que a gelatina derreta e fique líquida.
Em seguida, adicione o leite condensado, uma caixa de creme de leite e bata na batedeira ou com um fouet até misturar bem.
Recheie o bolo e leve para gelar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes:
350g de chocolate branco
1 caixinha de chantilly
1 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate branco em banho-maria ou micro-ondas.
Com o chocolate já derretido, adicione o creme de leite e depois o chantilly batido, recheie o bolo e leve para gelar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

LEMON CURD

Ingredientes:
1 ovo
2 colheres de açúcar mascavado
sumo e raspa de meio limão
1 colher de sobremesa de manteiga sem sal

Modo de Preparo:
Coloque todos os ingredientes num tacho, e com a ajuda da vara de arames vá mexendo sempre. Assim que sentir que está a engrossar, desligue o fogão e deixe arrefecer (enquanto arrefece vai acabar de engrossar). Esta quantidade de lemon curd vai permitir fazer uma camada fina de recheio e ajuda a que o bolo não fique tão seco.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COMPOTA DE FRAMBOESA

Ingredientes:
2 xícaras de FRAMBOESAS CONGELADAS
1 xícara de AÇÚCAR
1 colher de sopa de SUCO DE LIMÃO SICILIANO e as RASPAS do limão
1/3 de xícara de licor de CASSIS

Modo de Preparo:
Numa panela junte todos os ingredientes.
Leve ao fogo médio e cozinhe até desmanchar a fruta.
Guarde na geladeira.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO MORANGO E CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes:
3 xícaras de chocolate branco picado (500g)
1 xícara de creme de leite (fresco, de caixinha ou lata sem soro)
1/4 de xícara de morangos triturados e peneirados (aprox. 5 morangos)
1 a 2 gotas de corante alimentício rosa ou vermelho (opcional)
Morangos para a montagem (aprox. 500g)

Modo de Preparo:
Leve em banho-maria todos os ingredientes e espere o chocolate derreter. Acrescente o corante e misture. Leve à geladeira até atingir consistência firme para confeitar (aprox. 1 hora)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO MORANGO COM DOCE DE LEITE

Ingredientes:
2 latas de leite condensado cozidas
200 ml de creme de leite
Morangos
açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo:
Coloque as duas latas de leite condensado cozido em uma panela juntamente com o creme de leite e leve ao fogo médio até obter um ponto de brigadeiro mole. Retire do fogo e deixe esfriar por completo para pode usar o recheio, eu geralmente o levo ao freezer depois de frio por mais 30 minutos, devo confessar que o bolo de hoje, eu pulei a etapa de levar ao freezer o recheio e ele nao ficou na consistência ideal, mas levá-lo ao freezer é super importante para que o recheio nao ficque caindo demais pelas laterais.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CARAMELO DE COCO

Ingredientes:
1 xicara de açúcar
2 xicaras de leite
1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 xicara de coco ralado fresco ou seco
1 caixa de creme de leite

Chantilly batido para decorar
Coco queimado para decorar

Modo de Preparo: Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo até formar um caramelo, adicione 1 xicara de leite (com cuidado porque fica muito quente) e misture até dissolver o açúcar, misture o restante do leite com o amido de milho para dissolver e adicione ao caramelo juntamente com o leite condensado, acrescente também o coco ralado. Continue mexendo sem parar até engrossar e ferver, desligue o fogo e misture o creme de leite, deixe o creme esfriar mexendo sempre para não formar aquela nata por cima, ou coloque um plástico filme sobre a superfície do creme e deixe esfriar, leve a geladeira.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE PÊSSEGO

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
1 lata de creme de leite sem soro
1 gema peneirada

Modo de Preparo:
Leve o leite condensado com a margarina e a gema no fogo até soltar da panela, desligue o fogo e acrescente a lata de creme de leite e misture bem, leve para gelar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE ABACAXI E DOCE DE LEITE

Ingredientes:
1/2 abacaxi picado
1/4 xícara de açúcar
1/2 xícara de água
1/2 lata de leite condensado
2 colher (sopa) de margarina
1/2 lata de creme de leite sem soro
1 lata de doce de leite

Modo de Preparo:
Leve o leite condensado com a margarina no fogo até soltar da panela, desligue o fogo e acrescente a lata de creme de leite e misture bem, leve para gelar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

LEITE CONDENSADO DE LEITE DE COCO

Ingredientes:
600 ml de leite de coco
1 xícara de açúcar mascavo

Modo de Preparo:
Em uma panela leve o leite de coco ao fogo até que levante fervura. Então desligue, adicione o açúcar mascavo, misture bem e retorne ao fogo, agora em fogo baixo.
Ele vai ferver e deve diminuir pela metade o seu volume. Não precisa mexer o tempo todo, mexa apenas de vez em quando. Ele demora um pouquinho, eu como queria mais cremoso esperei uns 30 minutos mais ou menos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE MASCARPONE

Ingredientes:
240 gramas de MASCARPONE
2 colheres de sopa de AÇÚCAR REFINADO

Modo de Preparo:
Em uma batedeira, bata o creme e o açúcar até que os dois se incorporem e o açúcar se dissolva.
Leve para a geladeira por 1 hora para esfriar e depois empregue em bolos, cupcakes e tortas

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CREME DE MENTA

Ingredientes:
135 gramas de AÇÚCAR
15 gramas de FARINHA
180 ml de LEITE
2 colheres de sopa de CREME DE LEITE
150 gramas de MANTEIGA
3 colheres de sopa de CREME DE MENTA
1 colher de chá de EXTRATO DE HORTELÃ

Modo de Preparo: Em uma panela de fundo pesado grande, misture o açúcar e a farinha. Adicione o leite e o creme de leite. Cozinhe em fogo médio, mexendo ocasionalmente até que a mistura comece a borbulhar e tenha engrossado, por volta de 5 a 7 minutos. Transfira a mistura para o bowl da batedeira. Bata em alta velocidade até esfriar. Diminua a velocidade para média e adicione a manteiga. Bata até que a mistura fique incorporada. Aumente a velocidade para média-alta e bata até que o recheio fique claro e fofo. Adicione o creme de menta e o extrato de hortelã, e mexa até combinarem. Se o recheio estiver muito macio, deixe um pouco no refrigerador e então mexa de novo até que fique adequadamente consistente; se estiver muito firme, coloque o bowl em banho-maria e mexa até ficar com a consistência apropriada de um creme consistente. Leve a forma ao refrigerador, por no mínimo 45 minutos. Empregue aonde preferir!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CRÈME LÉGÈRE

Ingredientes:
500 gramas de CREME DE CONFEITEIRO
100 gramas de CREME DE LEITE FRESCO
1 FAVA DE BAUNILHA (opcional)

Modo de Preparo:
Abra a fava de baunilha e retire as sementes. Jogue apenas as sementes no creme de confeiteiro e bata o creme na batedeira até ficar liso e fofo.
Bata o creme de leite fresco até virar chantilly.
Acrescente 1/3 do creme chantilly no creme de confeiteiro e misture.
Acrescente o restante e incorpore delicadamente para não perder a aeração.
Utilize.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREAM CHEESE DE MANTEIGA DE AMENDOIM

Ingredientes:
142 gramas de CREAM CHEESE em temperatura ambiente
140 gramas de MANTEIGA DE AMENDOIM CREMOSA
60 gramas de AÇÚCAR

Modo de Preparo:
No bowl da batedeira, bata o cream cheese e a manteiga de amendoim juntos até a mistura ficar lisa.
Adicione o açúcar e bata até incorporar. (Se você não for usar o creme imediatamente, coloque-o em um pote, muito bem coberto com plástico filme, e refrigere por até 3 dias.)
Sirva o bolo normalmente ou corte fatias e torre na frigideira e cubra com o creme.
O bolo pode ser conservado, em um pote hermético ou muito bem embalado em plástico filme, em temperatura ambiente por até 3 dias.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE CHOCOLATE

Ingredientes:
500 gramas de CREME DE CONFEITEIRO
130 gramas de LEITE INTEGRAL
120 gramas de CHOCOLATE AMARGO

Modo de Preparo:
Esquente o leite até 85°C, não ferva.
Coloque o chocolate picado dentro do processador.
Quando o leite chegar na temperatura, jogue por cima do chocolate.
Espere 3 minutos e processe até homogeneizar.
Amorne o creme de confeiteiro na panela e junte a ganache pronta.
Misture, coloque em um pote, cubra com plástico filme em contato com o creme e leve para gelar por 6 horas.
Na hora de usar, se você quiser algo mais leve, bata por 30 segundos na batedeira, se quiser mais cremoso utilize assim mesmo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE LIMÃO

Ingredientes:
360ml de ÁGUA
200 gramas de AÇÚCAR
65ml de SUCO DE LIMÃO SICILIANO
60ml de SUCO DE LIMÃO TAITI
6 GEMAS
45 gramas de AMIDO DE MILHO
raspas de 2 LIMÕES (1 SICILIANO E 1 TAITI)
1/4 colher de chá de SAL
30 gramas de MANTEIGA SEM SAL GELADA E CORTADA EM CUBOS

Modo de Preparo:
Peneire as gemas para retirar a película.
Em uma panela, misture todos os ingredientes exceto a manteiga.
Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar (quase quando começar a ferver).
Retire do fogo e acrescente a manteiga. Mexa até incorporar.
Empregue ainda quente na torta.
Coloque na geladeira para gelar (no caso de tortas).

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE CASTANHA DO PARÁ

Ingredientes:
1 lata de leite condensado de soja
1 gema
1/2 xícara de chá de leite vegetal
100 gramas de castanha do pará trituradas grosseiramente

Modo de Preparo:
Dissolva a maisena no leite. Coloque numa panela com os demais ingredientes e leve ao fogo baixo mexendo sempre (prestem atenção no truque: mexa com um fouet, com movimentos rápidos e fortes, para entrar bastante ar no creme) até engrossar bem. Não despreze o truque e depois me conte o que achou. ;)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO CREME DE CONFEITEIRO

Ingredientes:
4 GEMAS
40 gramas de FARINHA DE TRIGO
80 gramas de AÇÚCAR
500 ml de LEITE INTEGRAL
1/2 FAVA DE BAUNILHA cortada no sentido do comprimento

Modo de Preparo:
Bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura cremosa, então misture a farinha.
Abra a fava de baunilha no sentido do comprimento e raspe a parte interna da fava.
Jogue as sementes da fava que você raspou dentro da panela com o leite e leve para ferver.
Incorpore o leite aos poucos à mistura de gemas e açúcar, mexendo sem parar. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.
Retire da panela, deixe esfriar e empregue ou guarde na geladeira por até 2 dias.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CREME DE MARACUJÁ

Ingredientes:
1 1/2 caixa de LEITE CONDENSADO
100 ml de POLPA DE MARACUJÁ
1 colher de sopa de MANTEIGA SEM SAL

Modo de Preparo:
Inicie pelo recheio para que na hora da montagem ele esteja bem firme e frio.
Em uma panela, adicione o leite condensado e a manteiga, mexa em fogo baixo até o ponto de brigadeiro, que é quando a massa começa a desgrudar da panela.
Em outra panela, coloque a polpa de maracujá, (eu usei a congelada) e deixe dar uma leve esquentada.
Depois é só adicionar a polpa ao brigadeiro branco e mexer bem para que o creme fique bem homogêneo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE PASTA DE COOKIE

Ingredientes:
½ xícara de manteiga de coco
½ xícara de castanha-de-caju (demolhadas e escorridas)
1 banana*
¼ xícara de gotinhas de chocolate amargo/vegano
3 a 4 colheres de sopa de água
½ colher de chá de baunilha em pó (ou 2 colher de chá de extrato de baunilha)

Modo de Preparo:
Comece com a pasta de cookie crudívora: deixe as castanhas de molho por cerca de 30 minutos enquanto você separa os outros ingredientes. Enxágue as castanhas. Coloque todos os ingredientes (exceto as gotinhas de chocolate) em um liquidificador. Processe até virar um purê liso. Se a massa estiver muito grossa, adicione água conforme necessário. A pasta de cookie crudívora está pronta.

Adicione agora os outros ingredientes do recheio: 1 colher de chá de canela + 3 colheres de sopa de açúcar de coco. Reserve.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BRIGADEIRO SEM LACTOSE

Ingredientes:
200 ml de leite condensado de leite de coco
100g de chocolate 70% cacau sem leite
1/4 xícara de biomassa de banana verde

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture todos os ingredientes e mexa constantemente até adquirir o ponto desejado para o seu recheio e cobertura. Eu deixei o meu mais cremoso, para dar essa escorridinha pelos lados hihihih

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE BAUNILHA SEM LACTOSE

Ingredientes:
1 e 1/2 xícara de chá de leite de soja
2 colheres de sopa de amido de milho
4 colheres de sopa de açúcar (coloquei 2)
1 gema
essência de baunilha a gosto (coloquei 1 colher de café de extrato de baunilha)

Modo de Preparo:
Dissolva o amido de milho no leite. Coloque numa panela e acrescente o açúcar, a gema e a essência (ou extrato) de baunilha. Leve ao fogo até engrossar..

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE LIMÃO SEM LACTOSE

Ingredientes:
1 colher de sopa de creme de arroz
1 xícara de chá de "leite" de arroz
2 colheres de sopa de açúcar demerara
Suco de 1 limão grande
Raspas de limão (opcional)

Modo de Preparo:
Misture o creme de arroz com 1/2 xícara do "leite" de arroz e mexa até dissolver completamente. Misture com os demais ingredientes e leve ao fogo até engrossar. Reserve e aguarde esfriar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

GANACHE BRANCO

Ingredientes:
300 g chocolate branco (ralado fino ou cortado em pedaços)
100 g chocolate branco (ralado grosso, decoração)
150 mL creme de leite fresco/pasteurizado (#1, 38% de gordura: ganache)
150 mL creme de leite fresco/pasteurizado (#2, 38% de gordura: chantilly)

Modo de Preparo:
Num banho-maria derreta o chocolate branco. Enquanto isso bata 150mL do creme de leite para ficar aerado, mas não em ponto de chantilly. Junte o creme de leite e o chocolate branco, bata por uns 3 minutos só para ficar mais cremoso. Esse ganache será usado para a cobertura e no recheio. Reserve
Os outros 150mL de creme de leite bata até chegar em ponto de chantilly, então, acrescente 2/3 do ganache pronto e misture bem. Está pronto o recheio.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO GANACHE COM NOZES

Ingredientes:
300 g de chocolate meio amargo
50 g de manteiga (sem sal)
150 ml de creme de leite fresco
100 g de nozes trituradas

Modo de Preparo:
Em uma panela, coloque creme de leite e manteiga. Aqueça os ingredientes no fogo baixo até amolecer a manteiga. Em seguida, acrescente o chocolate picado e mexa até formar um creme homogêneo. Em seguida, coloque nozes trituradas. Retire do fogo e deixe esfriar antes de rechear.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

GANACHE DE CHOCOLATE SEM LACTOSE COM BIOMASSA DE BANANA VERDE

Ingredientes:
200g de chocolate sem lactose – usei o 60% cacau da Hershey's
100 ml de leite de coco ou outro leite vegetal
2 colheres de sopa de biomassa de banana verde
1 colher de sopa de mel ou xarope de agave – opcional

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas, eu prefiro derreter no banho-maria porque acho lindo ver o chocolate derretendo!!!
Quando ele estiver derretido, tire a vasilha do banho-maria e adicione o leite de coco. Misture bem.
Leve ao liquidificador essa mistura e a biomassa e bata até que tudo se incorpore.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO GANACHE DE FRAMBOESA

Ingredientes:
200ml de polpa de framboesa ou framboesa congelada batida no liquidificador (espere descongelar para bater e não adicione água na polpa)
400g de chocolate branco

Modo de Preparo:
Corte o chocolate em pedaços bem pequenos. Depois de batida a polpa, leve para ferver. Quando ferver desligue o fogo.
Fora do fogo, junte o chocolate picado e mexa bem até que todo o chocolate tenha derretido (nesse momento a coloração do recheio irá ficar arroxeada). Reserve e deixe esfriar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE TRUFA BATIDA

Ingredientes:
500 g de chocolate (ao leite, amargo ou branco)
200 g de creme de leite de caixinha (1 pequena)
1 colher (de sopa) de rum
1 colher (de sobremesa) de emulsificante

Modo de Preparo:
Coloque o creme de leite em um recipiente e aqueça. Pode ser no micro-ondas (eu fiz assim) ou no fogão. Não deixe ferver. Acrescente o chocolate picado ou ralado e dissolva no creme de leite quente. Vá mexendo com calma que ele derrete. Depois de derretido acrescente o emulsificante e o rum, incorpore muito bem. Leve à geladeira, quando estiver frio, levemente gelado, ele vai estar consistente. Coloque na batedeira e bata por alguns minutos, ele vai clarear e praticamente dobrar de volume. Daí é só usar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO TRUFA BRANCA BATIDA

Ingredientes:
500 g de chocolate branco
100 g de creme de leite (1/2 caixinha)
1 colher (de sobremesa) de emulsificante

Modo de Preparo:
Aqueça o creme de leite no micro-ondas ou no banho-maria, depois acrescente o chocolate picado ou ralado (assim, ralado, o chocolate derrete mais rapidamente). Mexa bem, as vezes é preciso colocar um pouco mais no micro-ondas ou no banho-maria até derreter completamente, só tome cuidado para não aquecer muito e queimar o chocolate.

Depois que tiver completamente derretido acrescente o emulsificante misture bem e leve para a geladeira. Assim que tiver firme e gelado bata na batedeira por alguns minutos, até ela ficar cremosa e aumentar de volume. Daí é só usar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO TRUFADO DE ABACAXI

Ingredientes:
1 xícara (chá) de açúcar
1 kg de chocolate branco
2 latas de creme de leite sem o soro
2 colheres (sopa) de conhaque
1 abacaxi

Modo de Preparo:
Lave bem o abacaxi antes de cortá-lo (pois você usará as cascas), descasque-o, pique-o e leve-o ao fogo com 1 xícara (chá) de açúcar e sem água, até cozinhar bem (15 minutos). Reserve. Derreta em banho Maria 1 kg de chocolate branco de boa qualidade (usei o 'Garoto') com 2 latas de creme de leite sem o soro (deixei o soro, mas isso fez com que o recheio ficasse menos firme) e 2 colheres (sopa) de conhaque (não tinha, usei aguardente). Misture ao chocolate o abacaxi já frio com o caldinho junto. Leve para a geladeira por umas 3 horas para ficar consistente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO TRUFADO DE MARACUJÁ

Ingredientes:
500g de chocolate branco, bem picadinho
400g de creme de leite fresco
¼ xícara (60ml) de suco concentrado de maracujá

Modo de Preparo:
Coloque o creme de leite numa panela e aqueça-o, sem deixar ferver. Retire do fogo e junte o chocolate de uma vez só. Misture bem até derreter o chocolate – você obterá uma mistura bem sedosa e brilhante. Adicione o suco, misture bem, cubra e leve à geladeira por 4-6 horas, ou até que esteja firme.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO TRUFADO DE MARACUJÁ COM COCO

Ingredientes:
2 latas de leite condensado
3 gemas
100 ml de leite de coco
1 colher (sopa) de manteiga
100 ml de suco concentrado de maracujá
200 grs de coco ralado
200 grs de chocolate branco

Modo de Preparo:
Coloque todos os ingredientes em uma panela, menos o chocolate branco. Leve ao fogo e mexa até comecar a despregar do fundo da panela. Desligue o fogo e coloque o chocolate branco cortado em pedacos e mexa até todo o chocolate incorporar ao recheio. Leve o recheio à geladeira por aproximadamente 1 horas antes de rechear o bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BRIGADEIRO

Ingredientes:
2 latas de leite condensado
5 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de manteiga
200ml de creme de leite fresco
100 grs de barra de chocolate meio amargo
150 grs de chocolate granulado

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga, o creme de leite fresco, a barra chocolate meio amargo e leve ao fogo médio mexendo sempre até ficar numa consistência de ponto de brigadeiro mole. Desligue o fogo e deixe-o esfriar completamente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 colher (de sopa) de manteiga

Modo de Preparo:
Em um recipiente de vidro alto (para não transbordar) coloque o leite condensado e a manteiga e leve ao micro-ondas. Comece colocando 1 minuto na potência alta, depois pare e mexa. Depois coloque mais 1 minuto, pare e mexa novamente. Agora você vai colocar de 30 em 30 segundos, parando e mexendo entre os tempos. Vá colocando até chegar no ponto que você quer. O meu (da foto) ficou uns 5 minutos, mas isso varia muito dependendo da potência do micro-ondas.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO BABA DE MOÇA

Ingredientes:
250 gramas de açúcar refinado (usei 200 gramas e ainda achei doce demais)
200 ml de leite de coco
6 gemas passadas na peneira
cravo e canela a gosto (opcional)

Modo de Preparo:
Numa panela, misture o açúcar com o leite de coco. Leve ao fogo médio e mexa com uma colher de pau até a calda ficar levemente espessa (levante a colher e deixe a calda cair, ela vai cair ainda líquida, mas será possível perceber que deu uma leve engrossada). Retire do fogo e deixe esfriar por 5 minutos.
Faça a temperagem: jogue lentamente na vasilha onde estão as gemas 2 conchas da calda, mexendo bem com um fouet enquanto a calda cai (jogue a calda bem lentamente e mexa muito bem, senão as gemas vão cozinhar). Jogue o restante da calda e volte para a panela.
Retorne a panela ao fogo, coloque o cravo e a canela se desejar, mexa bem até engrossar. Deixe esfriar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE QUEIJO CREMOSO

Ingredientes:
400 g de queijo cremoso (tipo Philadelphia)
150 g de manteiga amolecida
130 g de açúcar em pó
1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de Preparo:
Bater a manteiga com o açúcar até estar cremosa.
Juntar o queijo e continuar a bater até ficar um preparado homogéneo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BEIJINHO DE COCO

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 pacote de 100g de coco ralado
1 colher (de sopa) de manteiga

Modo de Preparo:
Coloque todos os ingredientes em uma panela, misture bem e leve ao fogo. Sempre fogo baixo. Mexa sem parar. Assim que o doce começar a ferver, marque cinco minutos e depois desligue o fogo. Espere esfriar e depois use para rechear bolo, pão-de-ló, tortas, etc… Ou simplesmente como de colher

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CHOCOLATE COM COCO

Ingredientes:
2 latas leite condensado
1 medida de lata de leite normal
3 colheres sopa de chocolate em pó.
3 colheres sopa de coco ralado.

Modo de Preparo:
Juntar tudo numa panela e levar ao lume brando. Mexer sempre. Retirar quando tiver engrossado o suficiente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BRIGADEIRO DE MORANGO

Ingredientes:
2 latas de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 pacote de gelatina sabor morango

Modo de Preparo:
Coloque em uma panela o leite condensado e a manteiga. Leve ao fogo baixo até ferver mexendo sempre. Depois coloque o pó da gelatina e mexa até soltar do fundo da panela e ficar em ponto de enrolar. Deixe esfriar, enrole e passe no açúcar, pode ser o cristal ou o refinado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE PRESTÍGIO

Ingredientes:
1 e 1/2 lata de leite condensado
2 xícaras (chá) de coco seco em flocos
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de sal
1 caixinha de creme de leite 200g

Modo de Preparo:
Em uma panela cozinhe o leite condensado, a pitada de sal, a manteiga e coco em fogo baixo, mexendo sem parar para que não queime até que desprenda do fundo da panela, ponto de brigadeiro de enrolar.
Retire do fogo e acrescente o creme de leite, misture bem, espere esfriar e leve à geladeira por por uns 30 minutos antes de usar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE COCADA CREMOSA

Ingredientes:
Coco ralado seco: 300 g
Leite condensado: 1 lata
Leite de coco: 200 ml
Açúcar: 100 g
Manteiga sem sal: 20 g
Creme de leite: 100 g

Modo de Preparo:
Em uma panela média e de fundo grosso, coloque o coco ralado, o leite condensado, o leite, o açúcar e a manteiga e misture bem.
Leve a panela ao fogo baixo, mexendo sempre com uma espátula, até formar um doce em ponto de colher (cerca de 15 minutos).
Coloque a cocada em uma tigela com tampa e deixe esfriar.
Por último junte o creme de leite e misture até incorporar as duas partes.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE AMENDOIM

Ingredientes:
1/2 xicara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
3/4 xicara de manteiga de amendoim (peanut butter) receita aqui
1/2 xicara de leite em pó
2 xicaras de açúcar impalpável peneirada
1 colher (sopa) de extrato de baunilha
3 colheres (sopa) de água

Modo de Preparo:
na batedeira coloque a manteiga, a manteiga de amendoim e bata por 2 minutos, acrescente o leite em pó e bata por mais 1 minuto.
Acrescente o açúcar, a baunilha, a água e bata por 2 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO BUTTERCREAM DE CHOCOLATE

Ingredientes:
500 ml de leite
1/2 lata de leite condensado
3 gemas
150 grs de chocolate meio amargo
80 grs de açúcar
50 grs de amido de milho
1 colher (sopa) de essência de baunilha
100 grs de manteiga

Modo de Preparo:
Em uma panela, coloque o leite, o leite condensado, as gemas, o açúcar, o amido de milho, a baunilha e mexa tudo com o auxílio de um fouet até obter uma mistura homogênea. Leve a panela ao fogo médio, adicione o chocolate meio amargo picadinho e mexa, até o creme engrossar. Leve o creme ao freezer por 30 minutos (eu prefiro por o creme no freezer do que na geladeira, porque ele fica com uma consistência mais durinha).
Na batedeira, bata a manteiga até ficar numa consistência pastosa, cerca de 3 minutos. Em seguida, adicione o creme que estava no congelador à manteiga e bata por mais 2 minutos até formar um recheio liso e homogêneo. Separe 1/3 do recheio pronto para a decoração do bolo.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO COM RUM

Ingredientes:
manteiga sem sal – 225g, temperatura ambiente
açúcar de confeiteiro – 200g
rum * – 1 ½ colher de sopa
chocolate branco para confeitaria – 150g, em pedaços pequenos
creme de leite fresco – 80ml, em temperatura ambiente

Modo de Preparo:
Coloque a manteiga e o açúcar em uma batedeira e bata por uns 5 minutos – a mistura ficará bem clara e parecerá 'fofa'. Acrescente o rum caso esta cobertura/recheio for usada em um bolo para adultos, e bata a mistura por mais um pouco. Enquanto isso derreta o chocolate branco com creme de leite em uma vasilha em cima de uma panela em fogo baixo/médio. Não deixe que o fundo da vasilha toque a água. Quando o chocolate começar a derreter mexa de vez em quando até ficar com uma mistura homogênea. Deixe esfriar e derrame na vasilha em que a manteiga foi batida. Bata mais para incorporar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CHOCOLATE COM AMENDOIM

Ingredientes:
2 xicaras de leite
1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de chocolate em pó (usei 50% cacau)
1 colher (sopa) de extrato de baunilha
100 gramas de chocolate meio amargo picado
1 lata de creme de leite
Amendoim torrado e sem pele grosseiramente picado a gosto

Modo de Preparo: Em uma panela de fundo grosso coloque, o leite, leite condensado, amido de milho, chocolate
em pó e baunilha, misture bem e leve ao fogo mexendo com um fuet até engrossar e ferver.
Desligue o fogo, adicione o chocolate meio amargo picado e o creme de leite, misture e deixe esfriar.
Depois que o recheio de chocolate já estiver frio, coloque sobre o bolo, adicione o amendoim picado sobre o recheio e continue fazendo as camadas.
Decore o bolo com raspas de chocolate e amendoim picado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME AVELUDADO MANTEIGA E CHOCOLATE

Ingredientes:
400 gramas de MANTEIGA SEM SAL bem gelada e cortada em cubos
½ xícara de AÇÚCAR REFINADO
4 colheres de sopa de CACAU EM PÓ 100%
5 CLARAS
½ xícara de AÇÚCAR REFINADO

Modo de Preparo:
Bata a manteiga e o açúcar até obter um creme bem fofo e esbranquiçado (na batedeira, isso leva em média 10 minutos).
Adicione o cacau e bata mais um pouco.
Para deixar o creme mais aveludado, vamos preparar um merengue suíço: em uma tigelinha, leve as claras e o açúcar em banho-maria.
Misture bem até que o açúcar esteja completamente dissolvido.
DICA: no banho-maria, a água não deve tocar a tigela com as claras. É apenas o vapor que vai esquentar a mistura.
Bata as claras com o açúcar na batedeira até obter um merengue bem firme e brilhante.
Junte o merengue suíço no creme de manteiga e bata até que a mistura esteja homogênea.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE NUTELLA COM KIT KAT

Ingredientes:
2 xícaras de creme de leite fresco
1/2 xícara de nutella
Chocolate Kit Kat

Modo de Preparo:
Bata o creme de leite até que fique grosso e com picos, como chantilly. Coloque a nutella numa tigela e gentilmente com uma colher acrescente e misture o creme de leite batido (chantilly). Quando você terminar de misturar, o chantilly deve estar com uma cor marrom claro, se estiver muito branco, acrescente mais nutella.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE NUTELLA COM LEITE DE COCO

Ingredientes:
6 colheres de nutella
1/2 leite de coco

Modo de Preparo:
Misture a nutella com o leite de coco até virar uma mistura lisa e brilhante.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM NOZES

Ingredientes:
1 xícara de doce de leite
2 gemas
Nozes a gosto

Modo de Preparo:
Misturei os ingrediente numa panela de fundo grosso e levei ao fogo brando até ferver mexendo sempre.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BOLACHAS CARAMELIZADAS

Ingredientes:
400 ml de natas para bater (com cerca de 35% m.g.), frias.
200 g de bolachas caramelizadas (são umas bolachas da marca Lotus)

Modo de Preparo:
Num robot de cozinha triturar as bolachas reduzindo-as a um pó fino.
Adicionar as natas e "pulsar" até que fique uma mistura homogénea.
Refrigerar e bater antes de usar.
Dividir o creme em 4 partes iguais.
Espalhar o creme uniformemente sobre a parte de cima dos bolos e colocá-los uns sobre os outros.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE PISTACHE

Ingredientes:
2 latas de leite condensado
1 caixinha de creme de leite UHT
140g de pistache moído
1 colher de sopa de manteiga sem sal
1 colher de sopa de pasta de pistache (opcional, à venda em lojas de material de confeitaria)

Modo de Preparo:
Numa panela média de fundo grosso, misture todos os ingredientes (menos a pasta de pistache) e leve ao fogo baixo até ficar cremoso e desprender do fundo da panela. Retire do fogo e misture a pasta de pistache. Utilize frio.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BUTTERCREAM

Ingredientes:
200g de manteiga sem sal
3 claras
3/4 de xícara de açúcar refinado
extrato de baunilha

Modo de Preparo:
Numa tigela que possa ir ao banho-maria, misture as claras e o açúcar. Leve ao banho-maria, mexendo sempre, até o açúcar dissolver e a mistura ficar bem quente (se você tiver um termômetro, a temperatura é de 71°C). Bata a mistura de claras quente na batedeira até ficarem brancas e fofas, como marshmallow, e esfriarem completamente (leva mais de 10 minutos, então, paciência!). Não pode estar nem morninha, senão não dá certo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE NOZES COM LARANJA

Ingredientes:
90 gramas de PASSAS BRANCAS
4 colheres de sopa de RUM
150 gramas de NOZES
100 gramas de AÇÚCAR
185ml de CREME DE LEITE 35% de gordura
Raspas de 3 LARANJAS

Modo de Preparo:
Deixe as passas de molho no rum por pelo menos 1 hora. O ideal seria de um dia para o outro na geladeira.
Bata as nozes com o açúcar no processador até ficarem bem picadas.
Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo para engrossar por aproximadamente 5 minutos.
Use como recheio de crepes ou tortas.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BRIGADEIRO DE QUEIJO

Ingredientes:
1 colher de sopa de manteiga
1 lata de leite condensado
150g de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:
Junte o queijo logo no começo, junto com o leite condensado, pra ele ir derretendo assim bem gostoso. Aí o ponto é aquele que começa a aparecer o fundo da panela quando mexe. Pronto, deixa esfriar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE KINDER BUENO

Ingredientes:
Brigadeiro de ninho:
1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de leite em pó
1 colher (sobremesa) de manteiga
1 pitada de sal
3 colheres de creme de leite de caixinha (para finalizar)

Brigadeiro de nutella:
1 e 1/2 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) cheia de nutella
1 colher (sobremesa) de manteiga
1 pitada de sal
3 colheres de creme de leite de caixinha (para finalizar)

Modo de Preparo:
Coloque todos ingredientes na panela, exceto o creme de leite e cozinhe em fogo baixo mexendo sempre até que quando você vire a panela (com cuidado) desprenda totalmente do fundo.
Adicione o creme de leite e cozinhe mais um minuto. Deixe esfriar para usar no recheio.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE FERRERO ROCHER

Ingredientes:
300 gramas de chocolate meio amargo picado
1 pote de nutella (350 gramas)
1 caixinha de creme de leite (200 gramas)
1 xícara de Avelãs (com ou sem casca) tostadas e trituradas para cobrir a borda do bolo (usei amêndoas)
Alguns bombons ferrero rocher para decorar

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas, adicione o creme de leite e misture bem, depois acrescente a nutella e misture até formar um creme brilhoso. Leve à geladeira para dar uma endurecida, ou deixe em temperatura ambiente até atingir uma textura boa para rechear e cobrir o bolo. Cuidado para não ficar muito duro na geladeira, se isso acontecer coloque no microondas por alguns segundos para amolecer.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE MARSHMELLOW

Ingredientes:
3 claras
1 1/3 xíc. (chá) de açúcar refinado
1/4 xíc. (chá) de água
1/4 c. (chá) de cremor de tártaro
1 c. (chá) de extrato de baunilha
1/2 c. (chá) de extrato de amêndoas

Modo de Preparo: Vamos bater o marshmallow em banho maria, a parte de baixo da tigela com as claras precisa estar em contato com a água, então escolha uma panela grande e uma tigela de vidro ou bowl de inox que encaixe direito em cima da panela. Encha a panela com água até a metade e coloque para esquentar. Comece batendo as claras dentro da tigela de vidro ou do bowl de inox (fora do fogo). Acrescente aos poucos o açúcar, a água e o cremor de tártaro. Quando a água estiver começando a formar bolhinhas, coloque a tigela em cima da panela. Bata em velocidade alta com uma batedeira de mão por 12 minutos. Fique com uma luva de forno na mão livre para segurar a tigela que vai estar super quente, cuidado para não tombar e cair água dentro! Após esse tempo, ponha a tigela em cima de um pano, coloque os extratos e bata para misturar. Espere esfriar para usar.

Licenciado para - Adriana Cena - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BRIGADEIRO GOURMET

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
50-80g de chocolate meio amargo em barra picado em pedaços
1 colher (sopa) de manteiga
200ml de creme de leite

Modo de Preparo:
Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate.
Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até atingir uma consistência firme.
Adicione o creme de leite.
Mexa bem e retire do fogo.
Deixe esfriar e utilize.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO SIMPLES

Ingredientes:
500g de chocolate branco cortado em pedaços bem pequenos
200g de creme de leite.

Modo de Preparo:
Esquente o creme de leite.
Derrame sobre o chocolate e mexa com um fouet até que o chocolate derreta completamente.
Deixe esfriar e use para rechear bolos, tortas e bombons.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BRIGADEIRO COM M&M'S

Ingredientes:
1 caixinha de chantilly (200ml)
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
3 colheres de sopa de Nescau

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e o Nescau.
Leve ao fogo, mexendo sem parar até obter um brigadeiro de colher.
Deixe o brigadeiro esfriar.
Bata o chantilly e acrescente ao brigadeiro já frio.
Para finalizar, salpique os M&M's e empregue no bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DANETTE

Ingredientes:
2 gemas
1 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
2 barras de chocolate meio amargo (180g cada)
4 colheres de sopa cheias de amido de milho
gotas de essência de baunilha

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture as gemas, o leite, o leite condensado, o amido de milho e as gotas de essência de baunilha.
Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar.
Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado e o creme de leite.
Misture bem até obter um creme homogêneo.
Espere esfriar antes de empregar no bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO TRUFADO ECONÔMICO

Ingredientes:
250g de chocolate ao leite
75ml de leite de vaca
1 colher de sopa de conhaque

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas (por 2 minutos e 30 segundos na potência média).
Acrescente o leite e o conhaque e misture até obter um creme homogêneo.
Leve à geladeira para o creme ficar mais consistente e empregue no bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE ABACAXI COM CREME

Ingredientes:
3 gemas peneiradas
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
3 colheres de sopa de amido de milho
2 medidas da lata de leite (utilize a lata de leite condensado vazia para medir)
1 abacaxi grande picado (sem o miolo)
½ copo de açúcar

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture o leite condensado, as gemas e o amido de milho dissolvido no leite.
Leve ao fogo, mexendo sem parar até engrossar.
Espere o creme esfriar e leve-o à geladeira.
Depois de gelado, bata-o na batedeira com o creme de leite. Reservado.
Em outra panela, coloque o abacaxi e o açúcar e deixe cozinhar por 20 minutos, mexendo de vez em quando.
Espere o doce de abacaxi esfriar e então misture ao creme reservado.
Leve para gelar por alguns minutos e empregue no bolo.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO CROCANTE

Ingredientes:
2 latas de leite condensado
1 xícara de chá de pé-de-moleque picadinho

Modo de Preparo:
Cozinhe o leite condensado na panela de pressão por 45 minutos (depois que pegar pressão).
Espere a lata esfriar completamente, abra e coloque o doce em uma tigela.
Misture o pé de moleque picado e empregue no bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE SONHO DE VALSA

Ingredientes:
2 caixas de pó para pudim de chocolate
2 latas de leite condensado
500ml de leite
1 lata de creme de leite
10 bombons Sonho de Valsa

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture o pó para pudim, o leite condensado e o leite.
Leve ao fogo, mexendo sem parar até ferver e engrossar.
Retire do fogo e misture o creme de leite. Espere esfriar.
Depois de frio, acrescente os bombons Sonho de Valsa picados (reserve alguns para decorar) e empregue no bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CREME DE AVELÃS

Ingredientes:
200g de chocolate meio amargo picado
100g de chocolate ao leite picado
1 xícara de chá de creme de avelãs (Nutella)
½ xícara de chá de avelãs trituradas
1 xícara de chá de chantilly batido
1 colher de sopa de rum (opcional)

Modo de Preparo:
Derreta os chocolates em banho-maria e espere esfriar.
Na batedeira, bata o creme de avelãs por 5 minutos.
Desligue a batedeira e misture os chocolates derretidos, as avelãs, o chantilly batido e o rum (opcional).
Empregue no bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BRIGADEIRO DE AMEIXA

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
100g de ameixas secas picadas
1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture o leite condensado e a manteiga.
Leve ao fogo, mexendo sem parar até aparecer o fundo da panela.
Acrescente as ameixas secas e misture bem.
Desligue o fogo e misture o creme de leite.
Espere esfriar antes de empregar no bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE GEMAS FÁCIL

Ingredientes:
4 colheres (sopa) de amido de milho
1 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de gemas peneiradas
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

Modo de Preparo:
Dissolva o amido em um pouco do leite em uma panela, junte o leite restante e os demais ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE LEITE E CHANTILI CASEIROS

Ingredientes:
500 ml de leite tipo B
200 g de manteiga ou margarina sem sal em temperatura ambiente
200 g de gordura vegetal hidrogenada

Chantili
Metade do creme de leite preparado bem gelado
½ xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo:
Atenção: Esta receita requer 24 horas para dar o ponto.
Misture a gema com o leite em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre, até aquecer bem, mas sem deixar ferver.
Fora do fogo, junte a manteiga ou margarina e a gordura e mexa até derreter completamente.
Bata a mistura ainda quente no liquidificador, em velocidade máxima, por exatos 3 minutos. Transfira para uma tigela de vidro (não pode ser de alumínio ou inox) e leve à geladeira por 24 horas.

Chantili: Bata os ingredientes na batedeira por 2 minutos ou até formar picos firmes. Mantenha na geladeira por até 7 dias.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435669800 - Protegido por Eduzz.com

DOCE DE LEITE CASEIRO

Ingredientes:
1 lata de leite condensado

Modo de Preparo:
Cubra a lata de leite condensado de água e cozinhe na panela de pressão por 40 a 50 minutos após pegar pressão (começar a chiar). Quanto maior o tempo, mais firme será a consistência do doce.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO MOLE

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de achocolatado em pó
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 lata de creme de leite sem soro
Chocolate granulado para decorar

Modo de Preparo:
Leve os 3 primeiros ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
Fora do fogo, incorpore o creme de leite e distribua em potinhos ou tacinhas. Sirva decorados com granulado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME RÁPIDO DE CHOCOLATE

Ingredientes:
1 colher (sopa) cheia de amido de milho
500 ml de leite
2 ovos
2 colheres (chá) de açúcar vanille
3 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de cacau em pó 100%

Modo de Preparo:
Bata os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até encorpar. Deixe esfriar e utilize para rechear tortas, bolos, crepes etc.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO E MORANGO

Ingredientes:
3 latas de leite condensado
2 e ½ caixinhas de creme de leite
2 colheres de sopa bem cheias de margarina sem sal (80g)
200g de chocolate branco picado
morangos picados (a gosto)

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e a margarina. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.
Desligue o fogo e misture o chocolate branco até ele derreter completamente.
Transfira para uma travessa, tampe com plástico filme bem rente ao creme e deixe esfriar.
Leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas, antes de empregar no bolo.
Na hora de rechear, misture os morangos picados a gosto e empregue no bolo.
Utilize-o como recheio e cobertura de bolos, bolos de pote, cupcakes e naked cakes, mas se for utilizar para a cobertura, não adicione os morangos, pois eles podem entupir o bico de confeitar!

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME LEVE PARA RECHEIO DE BOLO

Ingredientes:
3 gemas
500ml de leite
1 lata de leite condensado
½ xícara de chá de açúcar
3 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de chá de essência de baunilha
1 e ½ xícara de chá de chantilly pronto

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, o açúcar, a essência de baunilha, as gemas e o amido de milho.
Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Espere esfriar e misture o chantilly batido delicadamente até obter uma mistura homogênea.
Leve para gelar um pouco antes de utilizar em seus bolos e tortas.
Se quiser, acrescente morangos, pêssegos e abacaxi em calda picados ao seu creme leve. Fica uma delícia!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO PRESTÍGIO GOURMET

Ingredientes:
400g de coco ralado grosso
2 latas de leite condensado
2 colheres de margarina ou manteiga com sal
1 caixa de creme de leite
200g de chocolate branco

Modo de Preparo:
Em uma panela grossa, misture todos ingredientes (exceto o chocolate).
Leve ao fogo por aproximadamente 10 minutos em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar (não precisa desgrudar do fundo da panela).
Retire do fogo e acrescente o chocolate branco.
Espere esfriar antes de empregar em bolos, bolos de pote, pavês, trufas e ovos de páscoa.

Dica: Se a sua manteiga ou margarina for sem sal, acrescente uma pitada de sal à receita!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO LEITE MOÇA CREMOSO

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 medida da lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

Modo de Preparo:
Em uma panela grossa ou antiaderente, misture o leite condensado e o leite.
Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até começar a borbulhar e desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).
Espere esfriar e empregue como recheio ou cobertura de bolos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CHANTININHO COM MORANGO

Ingredientes:
500 ml de chantilly gelado
½ caixinha de leite condensado gelado
7 colheres de sopa de leite ninho
1 caixinha de morangos picados

Modo de Preparo:
Na batedeira, misture o chantilly gelado, o leite condensado gelado e o leite ninho com a ajuda de uma espátula.
Ligue a batedeira em velocidade média e bata até a mistura ficar consistente.
Leve à geladeira por, pelo menos, 2 horas antes de empregar no recheio.
Enquanto isso, lave os morangos e seque-os bem.
Retire os cabinhos com cuidado, com as mãos, sem cortar a fruta.
Poucos minutos antes de confeitar o bolo, pique os morangos e junte-os ao chantininho.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE PÊSSEGO

Ingredientes:
1 lata de pêssego em calda
2 dedos de água do pêssego (que vem na lata)
4 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite sem o soro
1 lata de leite condensado
1 lata de leite integral (a mesma medida do leite condensado)
1 colher (sopa) de amido de milho
2 gemas peneiradas
1 colher (sopa) de essência de baunilha

Modo de Preparo:
Corte o pêssego e coloque para cozinhar com a água e o açúcar. Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos. Espere esfriar e misture o creme de leite.
Em outra panela adicione, o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas. Misture bem até engrossar.
Desligue e acrescente a essência de baunilha. Deixe o creme esfriar e misture com o pêssego já preparado anteriormente.
Usar para rechear bolos, pavês, tortas e etc.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE DAMASCO

Ingredientes:
1 xícara (chá) de damasco seco (turco doce)
1 colher (sopa) de açúcar
1 1/2 xícara de água
1 colher (sopa) de licor de laranja
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo:
Pique o damasco em pedaços bem pequenos, coloque em uma panela com o açúcar e a água. Deixe de molho por 1 hora.
Depois leve ao fogo alto até ferver. Abaixe o fogo e cozinhe até o damasco amaciar. Retire do fogo e adicione o licor e a baunilha.
Coloque o damasco no liquidificador ou processador e bata até formar um purê. Deixe esfriar.
Bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeiteiro, até aumentar de volume. Junte aos poucos ao purê de damasco, misturando bem.
Coloque em um pote fechado na geladeira e deixe firmar por aproximadamente 1 hora. Use para rechear e cobrir bolos.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO BELGA

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de amido de milho
200ml de leite integral
3 gemas (peneiradas)
1 caixinha de creme de leite
1 colher (chá) de essência de baunilha.

Modo de Preparo:
Em uma panela adicione o leite condensado, o amido de milho, o leite, as gemas e o creme de leite. Misture bem para dissolver o amido de milho. Com o auxílio de um fouet, misture em fogo médio até ferver. Depois, abaixe o fogo e continue mexendo até que o creme incorpore.
Após engrossar, siga mexendo para o creme não grudar no fundo da panela e deixe cozinhar por mais 3 minutos até que o gosto do amido fique suave.
Desligue o fogo e acrescente a essência de baunilha. Transfira o creme belga para um bowl e coloque um plástico filme em contato para evitar películas de nata.
Deixe esfriar e está pronto para rechear bolos, pavês, e etc.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO CARAMELO SALGADO

Ingredientes:
225g de açúcar refinado
100ml de água
125ml de creme de leite fresco
100g de manteiga gelada em cubos
1 colher (chá) de flor de sal

Modo de Preparo: Em uma panela coloque o açúcar e a água. Mexa um pouco para dissolver. Leve a panela em fogo médio e não mexa mais. Se começar a escurecer só de um lado, segure a panela pelo cabo com um pano e vá girando delicadamente. Assim que a mistura ficar com cor de refringente guaraná, desligue imediatamente.
Acrescente o creme de leite fresco, a manteiga e o sal. Cuidado, pois a mistura irá borbulhar.
Leve a panela novamente ao fogo baixo e mexa com uma colher de pau só para os ingredientes se incorporar. O caramelo vai ficar um pouco mais escuro.
Desligue o fogo e transfira a mistura imediatamente para uma tigela de vidro. Coloque um pano por baixo da tigela, assim evita o choque de temperatura. Deixe esfriar e recheie bolo, torta, e etc.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO E GELEIA DE MORANGO

Ingredientes:
300g de chocolate branco picado
150ml de creme de leite de caixinha
1/2 xícara (chá) de chantilly batido

Para a Geleia de Morango:
1/2 xícara (chá) de morango
1/2 xícara (chá) de açúcar
Gotas de limão

Modo de Preparo: Primeiro prepare a Geleia de Morango. Em uma panela coloque os morangos cortados, o açúcar e o limão. Leve ao fogo baixo e misture sempre até ficar brilhante. Deixe esfriar.
Para o recheio de chocolate branco. Você precisa derreter o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos. Em seguida adicione o creme de leite e misture.
Acrescente o chantilly aos poucos e misture delicadamente. Reserve.
Assim que a geleia de morango esfriar é só rechear o bolo, com uma camada do recheio de chocolate, outra de geleia de morango e assim por diante.

Licenciado para [illegible]

RECHEIO DE GOIABADA CREMOSA

Ingredientes:
500g de goiabada
3 colheres (sopa) de conhaque

Creme de queijo:
300g de cream cheese
1 lata de creme de leite sem soro
1 xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo:
Em banho-maria derreta a goiabada junto com o conhaque. Misture bem e deixe esfriar para rechear o bolo.

Creme de queijo
Adicione todos os ingredientes em um bowl, misture bem até formar um creme homogêneo.
Leve a geladeira por aproximadamente 40 minutos.
Agora sim, é só cobrir o seu bolo e decorar com pedacinhos de goiabada.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CREME DE PAÇOCA

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
150ml de leite integral
3 colheres (sopa) de amido de milho
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
1 lata de creme de leite sem soro
5 paçocas
1 paçoca esfarelada para decorar

Modo de Preparo:
Numa panela coloque o leite condensado, o leite, o amido de milho, a essência de baunilha e leve ao fogo médio até engrossar. Retire do fogo. Transfira o creme para uma batedeira e bata. Com a batedeira ainda ligada adicione o creme de leite e as paçocas e bata bem até formar um creme homogêneo. Desligue a batedeira e leve para gelar. Recheie em seguida.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIOS PARA DIABÉTICOS

RECHEIOS PARA DIABÉTICOS

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE CHOCOLATE DIET

Ingredientes:
6 colheres de achocolatado diet
3 latas de leite condensado diet
2 xícaras de castanhas de caju moída

Modo de Preparo:
Depois bata o achocolatado diet, as latas de leite condensado diet e as castanhas.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE MORANGO DIET

Ingredientes:
1 caixa de morangos
2 xícaras e meia de leite desnatado
1 saquinho de pó para preparo de sobremesa sabor leite condensado zero
4 colheres de sopa de amido de milho
2 gemas

Modo de Preparo:
prepare a sobremesa de leite condensado zero, conforme as instruções da embalagem. Adicione o leite desnatado, as gemas e o amido e leve ao fogo até que a mistura vire um creme homogêneo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA PARA BOLO DE ANIVERSÁRIO DIET SEM GLÚTEN

Ingredientes:
2 xícaras e meia de leite de amêndoas sem açúcar
1 xícara de cacau em pó sem açúcar
1 xícara e meia de farinha de coco
Stevia a gosto para adoçar (opcional)
1/3 de xícara de chia

Modo de Preparo:
Misture bem todos os ingredientes e coloque na geladeira por meia hora.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BOLO DE ANIVERSÁRIO DIET DE LARANJA COM MORANGOS

Ingredientes:
1 pacote de pó para pudim diet sabor baunilha
400ml de leite desnatado
2 bandejas de morango
4 colheres de sopa adoçante culinário

Modo de Preparo:
cozinhe o pudim com o leite em fogo baixo e, após ferver, continue mexendo por cinco minutos. Reserve. Agora, pique os morangos e leve metade deles ao fogo com o adoçante. Reserve o resto. Mexa continuamente até chegar à consistência de geleia. Para a cobertura, você irá fazer um chantilly. Bata o creme de leite gelado com o adoçante até atingir o ponto. Guarde na geladeira.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BOLO DE ANIVERSÁRIO DIET COM DOCE DE LEITE

Ingredientes:
400g de leite condensado diet
400g de chocolate diet
400g de creme de leite light
4 colheres de sopa de leite em pó desnatado
1 colher de sopa de chocolate em pó sem açúcar
1/2 xícara de leite
4 colheres de adoçante culinário

Modo de Preparo:
Serão três recheios diferentes, o doce de leite, o creme de chocolate e a calda de chocolate. Para o doce de leite, cozinhe os 400 g leite condensado diet em fogo alto até que ferva. Então diminua o fogo e mexa continuamente por 20 minutos. Para o creme de chocolate, derreta o chocolate diet em banho maria (também pode ser no micro-ondas). Vá acrescentando e misturando o creme de leite até ficar homogêneo. Para a calda, leve o leite em pó, o chocolate em pó, o leite e o adoçante ao fogo, mexa até ferva e forme uma calda consistente.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435963800 - Protegido por Eduzz.com

RECHEIO DE BOLO DE ANIVERSÁRIO DIET SABOR PRESTÍGIO

Ingredientes:
1 copo e meio de leite desnatado
1 pacote de pó para pudim diet sabor coco

Modo de Preparo:
misture o pudim com um copo de leite e leve ao fogo. Mexa até engrossar. Quando atingir o ponto, desligue o fogo, adicione o restante do leite e misture bem. Faça esse mesmo processo com os ingredientes da cobertura. Deixe o coco ralado para salpicar por cima do bolo montado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSAS PARA BOLOS

SEJA BEM VINDO(A)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ COM 3 INGREDIENTES

Ingredientes:
Ovos: 500 g
Açúcar refinado: 225 g
Farinha de trigo: 225 g

Modo de Preparo:
Em uma batedeira, acrescente os ovos e o açúcar.
Ligue a batedeira e comece a bater em velocidade baixa e aumente a velocidade aos poucos até chegar no máximo, então, conte 15 minutos ou até que o creme que se formar pareça que vá transbordar.
Desligue a batedeira e aos poucos peneire a farinha de trigo na massa. Incorpore delicadamente utilizando uma espátula.
Despeje a massa em uma assadeira de 30cm forrada com papel manteiga e asse em forno preaquecido médio/alto (180°) por 45 minutos ou até que inserindo um palito no meio do bolo, o mesmo saia limpo e seco.
Retire do forno e deixe descansar em uma bancada por alguns minutos. Desenforme ainda morno.
Rende um bolo retangular ou redondo de 30cm com 7cm de altura.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ BÁSICA

Ingredientes:
8 ovos
8 colheres de sopa de açúcar
7 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada

Modo de Preparo:
Em uma batedeira bata as claras em neve. Adicione as gemas uma a uma e continue batendo. Veja na última foto como a massa fica. Adicione o açúcar, uma colher de cada vez e continue batendo na batedeira.
Pare de bater para dar a vez à farinha de trigo, que deve ser incorporada à massa delicadamente com uma colher grande mexendo de baixo para cima.
Forre a forma desejada com papel manteiga e coloque a massa.
Leve seu pão de ló ao forno médio préaquecido por aproximadamente 20 minutos ou até que asse. O pão de ló não leve assar demais senão resseca.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECEITA BÁSICA DO PÃO DE LÓ

Ingredientes:
250g de açúcar
250 g de farinha de trigo
8 ovos
1 colher (de chá) de fermento para bolo
1 colher (de sobremesa) de emulsificante
50 ml de água
1 colher (de chá) de essência de baunilha (ou outra de sua preferência)

Modo de Preparo: Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira e bata por uns 5 a 8 minutos. Ele vai ficar esbranquiçado e praticamente dobrar de volume, corte um pedaço de papel manteiga e forre o fundo de uma assadeira. Você vai untar e enfarinhar apenas o fundo, não unte as laterais. Aprendi essa dica com o Beltrame e achei ótima. Assim, evita do bolo baixar nas laterais, despeje a massa na forma e leve ao forno médio preaquecido (uns 180 graus) por uns 35 minutos ou até que você enfie um palito e ele sair limpo, Retire do forno, deixe esfriar. Antes de desenformar o bolo, solte as laterais com uma faquinha. Depois vire sobre um prato e retire o papel manteiga do fundo do bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO-DE-LÓ ESPECIAL COM AMÊNDOA

Ingredientes:
6 gemas
2 ovos
120 g de açúcar
15 ml de amaretto
20 g de fécula de batata
50 g de amêndoa crua pelada e moída

Modo de Preparo: Pré-aquecer o forno a 220° C.
Untar com manteiga e forrar com papel vegetal uma forma de 22 cm de diâmetro.
Bater as os ovos, as gemas e o açúcar até que esteja um preparado leve e esbranquiçado.
Juntar o licor e continuar a bater.
Colocar a fécula numa peneira e deixar cair, pouco a pouco, sobre a massa.
Incorporar a fécula com uma espátula fazendo movimentos delicados, de baixo para cima, adicionar a amêndoa com os mesmos movimentos, verter a massa na forma e levar ao forno durante cerca de 7 minutos, retirar do forno e deixar arrefecer completamente sobre uma grade de pastelaria.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO-DE-LÓ PARA FAZER BOLO RECHEADO

Ingredientes:
8 ovos
1 1/2 xícara (de chá) de açúcar
1/2 xícara (de chá) de margarina
2 xícara (de chá) de farinha de trigo
1 colher (de sobremesa) de fermento

Modo de Preparo:
Coloque na tigela grande da batedeira os ovos com o açúcar e bata em velocidade alta até ficar claro e fofo (como na foto abaixo). Acrescente a margarina derretida e já fria e reduza a velocidade da batedeira. Agora acrescente a farinha de trigo e o fermento peneirados e não bata muito. Coloque em uma forma untada e forrada com papel manteiga e untado e polvilhado com farinha de trigo. Leve ao forno pré-aquecido em 180 graus por mais ou menos 25 minutos. Usei uma forma de 25 cm de diâmetro. Depois deixe esfriar para poder desenformar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ PERFEITO

Ingredientes:
5 ovos,
2 xícaras de açúcar,
3 xícaras de farinha de trigo sem fermento,
1 colher de essência,
1 colher de fermento,
1 xícara de leite morno.

Modo de Preparo:
Em um recipiente coloque os ovos e bata com uma batedeira até começar ganhar volume. Comece acrescentar o açúcar aos poucos sem parar de bater até que a mistura se torne bem leve e esbranquiçada dobrando o volume. Acrescente toda a farinha de trigo peneirando sempre. Em seguida adicione o leite morno (importante estar morno), volte a bater até que a massa fique bem homogênea e lisinha. Para finalizar adicione a essência de baunilha, o fermento em pó e incorpore levemente. Despeje sua massa em um fôrma untada e polvilhada farinha de trigo e leve para o forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 55 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

Ingredientes:
8 ovos
250 g de açúcar
250 g de farinha de trigo
50 g de chocolate em pó
50 ml de água (temperatura ambiente)
1 colher (de chá) de essência de baunilha
1 colher (de chá) de fermento
1 colher (de sobremesa) de emulsificante para bolo

Modo de Preparo: Primeira coisa, ligue o forno para pré-aquecer no baixo (180 graus) e unte a forma. Corte um pedaço de papel manteiga do tamanho do fundo da forma e forre o fundo, depois unte com um pouco de óleo (ou manteiga) e polvilhe chocolate em pó (pode ser a farinha de trigo também). Eu só fiz isso no fundo da forma, não untei, nem polvilhei as laterais para o bolo não baixar tanto depois que esfria. Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira e bata bem por uns 6, 7 minutos, você vai ver que a massa muda de cor, ficando mais esbranquiçada, coloque a massa na forma untada e leve ao forno preaquecido por uns 30 a 40 minutos, ou até você enfiar o palito e ele sair limpo, deixe esfriar para poder desenformar. Passe uma faquinha nas laterais, desenforme e retire o papel manteiga.

Licenciado para - Adriana Célia - 09435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO-DE-LÓ TIPO DE MARGARIDE

Ingredientes:
2 ovos médios (100g)
11 gemas (180g)
175 g de açúcar
125 g de farinha de trigo

Modo de Preparo:
Bater os ovos, as gemas e o açúcar com a batedeira durante pelo menos 10 minutos.
Adicionar a farinha peneirada e envolver em movimentos suaves com a mão de modo a incorporar a farinha.
Cortar quatro quadrados de papel vegetal. Forrar uma forma de buraco com as folhas, sobrepondo-as.
Colocar a massa na forma.
Levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 35 a 40 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO-DE-LÓ DE ALFEZEIRÃO

Ingredientes:
100 g de açúcar
6 gemas
2 ovos inteiros
50 g de farinha

Modo de Preparo:
Bater os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
Juntar pouco a pouco as gemas, previamente desfeitas.
Bater durante 10 minutos a mistura com a batedeira. Se baterem à mão, serão 20 minutos.
Adicionar com movimentos suaves a farinha, previamente peneirada.
Colocar o preparado numa forma redonda (24 cm) forrada com papel vegetal.
Levar ao forno pré-aquecido a 225°C durante 10 minutos. Assim que sair do forno, retirar da forma com o papel vegetal.

O tempo de forno tem que ser mesmo os 10 minutos, qualquer minuto a mais e já não fica como é devido, húmido e deliciosamente bom!

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ COM COCO

Ingredientes:
6 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de leite de coco
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pacotinho de coco ralado

Modo de Preparo:
Bater as gemas com o açúcar até clarear. Retirar da batedeira, acrescentar a farinha, o leite de coco, o coco ralado e o fermento aos poucos. Bater as claras em neve e incorporar delicadamente à mistura. Untar uma assadeira, colocar a massa e levar ao forno pré-aquecido por cerca de 25 minutos (200°).

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ DE REFRIGERANTE DE LIMÃO

Ingredientes:
340g de manteiga sem sal
3 xícaras de açúcar
5 ovos
1 colher(chá) de essência de manteiga
2 colheres(chá) de essência de limão
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de Sprite, ou outro refrigerante de limão

Modo de Preparo:
Pré-aqueça o forno à 160°C
Bata a manteiga até ficar cremosa, adicione o açúcar 1 xícara por vez e bata à cada adição. Junte os ovos um a um e bata. Adicione as essências e bata bem. Junte a farinha peneirada, 1 xícara por vez. Por fim, adicione o refrigerante e bata até ficar bem misturado. Coloque numa forma de furo no meio untada e asse por 1 hora à 1 hora e 10 minutos, ou até que o teste do palito saia limpo e o bolo esteja mais firme e dourado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO-DE-LÓ HÚMIDO DE CHOCOLATE

Ingredientes:
8 ovos
180g de açúcar amarelo
10 gemas
85g de farinha com fermento
15g de cacau em pó
30g de chocolate em pó

Modo de Preparo:
Pré-aquecer o forno a 230°C.
Bater os ovos com o açúcar durante cinco minutos com a batedeira.
Bater as gemas e adicionar ao preparado. Bater, com a batedeira, mais dois a três minutos.
Misturar a farinha com o cacau e o chocolate. Envolver a mistura acima mencionada na massa cuidadosamente.
Levar ao forno, numa forma redonda, com 26 cm, forrada com papel vegetal durante 11 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO-DE-LÓ HÚMIDO

Ingredientes:
8 ovos
10 gemas
180g de açúcar amarelo
100g de farinha sem fermento

Modo de Preparo:
Aquecer o forno a 230°C.
Bater os ovos com o açúcar na batedeira durante 5 minutos.
Desfazer e bater as gemas. Adicionar ao preparado anterior e bater mais 3 minutos.
Adicionar a farinha peneirada e envolver com uma colher ou vara de arames.
Colocar a massa numa forma redonda com 26 cm forrada com papel vegetal.
Levar ao forno durante 10 a 11 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ DE CREAM CHEESE

Ingredientes:
113g de manteiga sem sal amolecida
113g de cream cheese amolecido
143g de açucar
2 ovos
125g de farinha de trigo
1 colher(chá) fermento em pó
1 colher(chá) de sal
1 colher(chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo:
Pré-aqueça o forno a 160°C, unte e enfarinhe uma forma. Bata a manteiga com o cream cheese até ficar um creme homogêneo bem batido. Acrescente o açúcar e bata bem. Junte os ovos um a um batendo bem a cada adição. Acrescente a essência. Termine por colocar a farinha, o fermento e sal peneirados e bata mais um pouco. Leve para assar por cerca de 50 minutos, ou até que o teste do palito saia limpo. Se gostar peneire um pouco de açúcar de confeiteiro por cima.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ SEM OVOS

Ingredientes:
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
4 colheres das de chá (rasas) de fermento em pó
5 colheres das de sopa de óleo
200 ml de leite

Modo de Preparo:
Bata bem o leite com o óleo e o açúcar, numa batedeira, por 4 minutos.
Desligue a batedeira e adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo bem devagar té agregar bem.
Depois acrescente o fermento e mexa delicadamente até misturar tudo.
Leve para assar em forno médio, em uma forma já untada com óleo.
Asse por cerca de 30 a 40 minutos, ou até dourar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ TRADICIONAL

Ingredientes:
10 Gemas
2 Ovos
220g de açúcar
Raspa de 1 limão
150g de farinha

Modo de Preparo:
Ligue o forno a 180°.
Forre uma forma com papel vegetal ou papel manteiga.
Numa taça grande coloque os ovos e as gemas com o açúcar e a raspa do limão. Bata tudo muito bem até que a massa dobre o volume e tenha um aspecto fofo e esbranquiçado. Este processo demora sensivelmente 15 minutos.
Peneire a farinha e envolva sem bater.
Verta a massa para a forma forrada e leve ao forno entre 35 a 40 minutos.
Faça o teste do palito e este deve sair seco.
Deixe arrefecer e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ DE OVAR

Ingredientes:
16 gemas
3 ovos
250g de açúcar
125g de farinha peneirada

Modo de Preparo:
Ligar o forno a 220º
Bater as gemas, os ovos e o açúcar durante 15 minutos.
Envolver a farinha peneirada.
Forrar uma forma com papel vegetal ou papel manteiga
Vai ao forno 10 minutos exatos. Repousa 4 horas antes de servir.

Retira-se da forma e mentem-se o papel em volta do pão-de-ló.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ DE GÊNOVA

Ingredientes:
125 g de manteiga à temperatura ambiente
300 g de açúcar
5 ovos
275 g de amêndoas moídas (eu não pelei as amêndoas por isso, quando triturei no liquidificador a farinha ficou escura e por consequência a massa do bolo também)
2 colheres de sopa de quirche
100 g de farinha de trigo.

Modo de Preparo:
Unte com manteiga uma forma rasa de 20cm de diâmetro. Ligue o forno em temperatura média.
Ponha a manteiga em uma tigela, acrescente o açúcar e bata até obter uma massa cremosa.
Adicione os ovos um a um, batendo bem depois de cada adição.
Misture as amêndoas e o quirche. Acrescente a farinha e bata bem (nessa última parte bati com fouet).
Despeje a massa na forma e asse durante 40 minutos ou até dourar.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE E LARANJA

Ingredientes:
150g de açúcar
4 Ovos
80g de Chocolate em barra
80g de Farinha
1 Colher de chá de fermento em pó
Raspa de 1 Laranja

Modo de Preparo:
Ligue o forno a 180°
Forre uma forma redonda com papel vegetal
Bater muito bem os ovos e o açúcar até que dobre o volume.
Derreter o chocolate e juntar ao preparado anterior com a raspa da laranja, a farinha e o fermento, envolvendo tudo, sem bater.
Deite a massa na forma e leve ao forno 10 minutos. Retire de imediato do forno e espere arrefecer.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PÃO DE LÓ SEM GLÚTEN E LEITE

Ingredientes:
4 gemas
4 claras
100 gramas de açúcar demerara batido no liquidificador – +- 5 colheres de sopa bem cheias
100 gramas de fécula de batata – +- 6 colheres de sopa bem cheias
20 gramas de farinha de linhaça – 1 colher de sopa cheia
raspas de um limão

Modo de Preparo: Pré-aqueça o forno a 180 graus.
Primeiro de tudo, os ovos devem estar em temperatura ambiente. Então deixe de um dia para o outro fora da geladeira – eu na verdade sempre deixo eles fora.
Bata as claras em neve, quando estiver ficando firme acrescente o açúcar e continue batendo.
Quando tiver formado um suspiro acrescente as gemas e bata mais um pouco, pare a batedeira e adicione a fécula de batata, a farinha de linhaça e as raspas do limão misturando bem delicadamente com uma espátula, despeje a massa em fôrma untada e asse por 30-40 minutos, ou até o palito sair limpo.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE CHOCOLATE FÁCIL

Ingredientes:
3 ovos
1 e 1/2 xícara de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
1/2 xícara de óleo
2 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara de água morna
1 colher de sopa de fermento
1 colher essência de baunilha

Modo de Preparo: Em um recipiente coloque os ovos e bata por aproximadamente 5 minutos, ou até que eles aumentem o volume e comecem a esbranquiçar. acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater até atingir uma consistência de creme, e então acrescente o óleo e bata novamente até a mistura ficar homogênea.
Acrescente o chocolate em pó e a água morna sempre intercalando os dois e batendo, adicione a farinha aos poucos peneirando e misture, Por último adicione o fermento em pó, a essência de baunilha, e incorpore levemente à massa.
Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada chocolate em pó e leve para assar em forno médio pré aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435068800 - Protegido por Edoza.com

MASSA AMANTEIGADA DE CHOCOLATE

Ingredientes:
6 ovos
1 pitada de sal
200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
250g de açúcar
1/2 xícara de chocolate em pó (se quiser branca basta tirar o chocolate em pó)
1 xícara de farinha de trigo peneirada
1 colher (de sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo: Separe as claras das gemas, coloque as 6 claras na batedeira, coloque uma pitada de sal e bata em velocidade máxima até ficarem em neve. Retire as claras e as reserve em um recipiente a parte, no mesmo bowl da batedeira, não é necessário lavar. Coloque as 6 gemas e o açúcar, bata em velocidade alta até as gemas dobrarem de tamanho e formar um creme claro, acrescente 1/2 xícara de chocolate em pó e a manteiga sem sal e em temperatura ambiente, bata por mais 5 minutos em velocidade máxima, desligue a batedeira, então acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó, bata só mais um pouquinho, em velocidade baixa, para incorporar a farinha, adicione as claras batidas à massa e incorpore, desligue a batedeira e coloque nas formas untadas.
Leve ao forno pré aquecido a 180°C, até dourar.
Após 30-40 minutos, faço o teste do palito.

Licenciado para - Adriana Célia - 18435663800 - Protegido por BR22.com

MASSA CHIFFON

Ingredientes:
7 ovos médios
1 colher (de sopa) de essência de baunilha
1/2 xícara de óleo de canola (ou outro óleo vegetal)
1/2 xícara de água
1 e 1/2 xícara de açúcar refinado
1 colher (de sopa) de fermento em pó
2 xícaras de farinha de trigo
1 pitada de sal

Modo de Preparo: Pré-aqueça o forno a 180°C, unte duas formas de cerca de 24 cm de diâmetro cada, Separe as claras das gemas. Com o fouet misture e bata as gemas, o óleo, a baunilha e a água. Adicione 1/2 xícara de açúcar, a farinha peneirada e o fermento. Reserve, na batedeira, bata as claras em neve com a pitada de sal. Quando começarem a espumar vá acrescentando 1 xícara de açúcar, até chegar em picos firmes, incorpore um pouquinho das claras na massa com o fouet, delicadamente, até ficar bem homogêneo. Acrescente o restante com espátula, bem delicadamente, Despeje a massa nas formas e asse por cerca de 35 minutos, até que o teste do palito saia seco.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA CHIFFON DE CHOCOLATE

Ingredientes:
6 ovos
2 xícaras de açúcar passado pela peneira
2 xícaras de farinha de trigo
meia xícara de óleo
meia xícara de água quente
meia xícara de chocolate em pó
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:
Separar as claras da gema, em seguida bater as claras, (na batedeira de bolo) até que fique ponto de suspiro, ir colocando uma a uma as gemas, bater até virar um creme, acrescente o açúcar, a farinha de trigo, o óleo, o chocolate em pó dissolvido na água quente, bata tudo até ficar uma massa bem cremosa e bonita, por último, coloque o fermento e bata com uma colher de pau , até misturar completamente.
Unte uma forma redonda grande, com manteiga e farinha de trigo
Ligue o forno a 180 graus.
Despeje a massa na forma e deixe assar por 45 minutos, desligue o forno deixe descansar por 5 minutos .

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA CASEIRA DE BATATA-DOCE

Ingredientes:
2 xícaras (chá) açúcar refinado UNIÃO (320g)
4 gemas (80g)
2 colheres (sopa) Manteigas sem sal (40g)
3 xícaras (chá) batatas-doces cozida e amassada (600g)
1 colher (sopa) rasada raspas de laranja (6g)
1 xícara (chá) Leite gelado (200ml)
2 xícaras (chá) farinha de trigo (220g)
1 colher (sopa) rasada fermento em pó (10g)
4 claras em neve (160g)
Manteiga sem sal para untar
farinha de trigo para polvilhar

Modo de Preparo: Em uma batedeira, bata o açúcar refinado com as gemas e a manteiga até obter um creme leve.
Sem parar de bater, adicione a batata-doce, as raspas de laranja e, alternadamente, o leite frio e a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó, Por último e sem bater, incorpore delicadamente as claras em neve. Coloque em uma fôrma redonda de furo central média (22,5 cm x 7,5 cm) untada e enfarinhada e asse no forno preaquecido. Desenforme frio

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DO BOLO GERMAN CHOCOLATE

Ingredientes:
Bater no liquidificador, 1 copo de yogurt (usei coalhada);
4 ovos inteiros;
3/4 de xícara de óleo;
1 xícara de chocolate (em pó).
Em uma tigela, peneirar
2 xícaras de farinha de trigo;
2 xícaras de açúcar;
1 e 1/2 colher de sopa de fermento em pó e uma pitada sal.

Modo de Preparo:
Despejar aos poucos a batida, mexendo bem levemente com uma colher de pau.
Dividir a massa em duas fôrmas untadas e enfarinhadas.
Assar em forno médio por 30 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DO BOLO FLORESTA NEGRA

Ingredientes:
3 colheres (sopa) de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:
Bata na batedeira, a manteiga, o açúcar e as gemas até obter um creme
Misture aos poucos o leite, a farinha de trigo, o chocolate e o fermento
Mexa delicadamente
Bata as claras em neve e incorpore à massa
Unte uma fôrma com manteiga e polvilhe farinha de trigo e despeje a mistura
Leve para assar em forno pré aquecido.
Reserve

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DO BOLO DE CENOURA

Ingredientes:
2 cenouras médias, cortadas em cubo(s) médios
1/2 xícara(s) óleo
1 xícara(s) açúcar
3 ovos
1 e 1/2 xícara(s) farinha de trigo
1/2 xícara(s) maizena
2 colher(es) de chá fermento em pó

Modo de Preparo: Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Unte e enfarinhe uma fôrma de furo central média (20 cm de diâmetro). Reserve.
No copo do liquidificador, coloque a cenoura, o óleo e os ovos, e bata até ficar homogêneo.
Em uma tigela, peneire o amido de milho MAIZENA®, a farinha de trigo, o fermento e o açúcar, junte a mistura de cenoura reservada, e mexa com o auxílio de uma espátula até que vire uma massa uniforme.
Disponha a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 35 minutos, ou até que um palito, depois de espetado na massa saia limpo. Retire o forno e deixe amornar.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE BETERRABA

Ingredientes:
1 xícara de chá de beterraba crua descascada e picadinha
1/2 xícara de chá de óleo de soja
3 ovos grandes
1 xícara de chá de açúcar
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador a beterraba, os ovos, o óleo e o açúcar até formar um creme lisinho (reserve). Numa tigela peneire a farinha e o fermento misture o creme reservado e mexa ate formar uma massa homogênea. Despeje numa forma de furo no meio untada com margarina ou manteiga e enfarinhada. Leve ao forno médio (180 à 200 graus) por aproximadamente 40 minutos. Aos trinta minutos verifique o cozimento espetando um palito no bolo e calcule o tempo restante. Quando o palito estiver limpinho o bolo está pronto.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE ABACATE

Ingredientes:
Polpa de 1 abacate
4 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
Raspas de casca de limão para decorar

Modo de Preparo:
Bata o abacate, os ovos, o óleo e o açúcar no liquidificador até ficar homogêneo.
Transfira para uma tigela, misture com a farinha, o fermento e despeje na fôrma untada e enfarinhada.
Leve ao forno, pré-aquecido, por 30 minutos ou até dourar.
Retire do forno, desenforme, corte em quadrados e deixe esfriar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE FLOCOS DE ARROZ

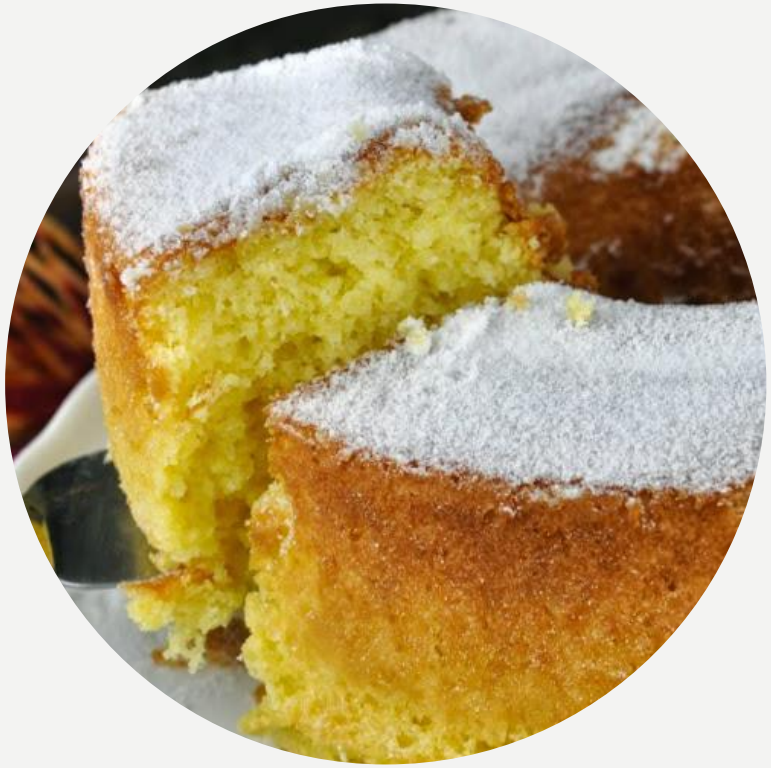
Ingredientes:
4 ovos
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de óleo (pode ser de soja, milho, granola ou girassol)
2 xícaras de chá flocos (flocão) de arroz
2 xícaras de farinha de trigo não muito cheia
1 colher de sopa rasa de fermento em pó
50 g de coco ralado
2 1/2 xícaras de chá de leite morno

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e o açúcar.
Em uma tigela misture os flocos, a farinha de trigo, o fermento, junte a mistura de ovos, misture bem acrescente o leite por último.
Coloque em uma forma untada e enfarinhada.
Leve ao forno pré-aquecido, em temperatura média, por aproximadamente 40 minutos ou até que, espetando um palito na massa, ele saia limpo.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE LARANJA

Ingredientes:
4 ovos grandes
suco de 2 laranjas
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras de farinha de trigo bem cheias
1 xícara de açúcar bem cheia
1 colher (sopa) de fermento bem cheia
raspas de laranja



Modo de Preparo:
Bata no liquidificador os ovos, o suco de laranja e o óleo.
Em seguida adicione o trigo e o açúcar e misture bem até obter uma mistura homogênea.
Adicione por último o fermento, mexa por mais alguns minutos e disponha a massa em uma forma com furo central untada e enfarinhada.
Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos e está pronto.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE LIMÃO

Ingredientes:
2 ovos (claras em neve)
1 e 1/2 xícara de açucar
3 colheres (sopa) margarina
suco de 1 ou 2 limões (depende do tamano)
raspas casca limão
3 e '/2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
2 colheres (sopa) fermento em pó

Modo de Preparo:
Bater no liquidificador as gemas, o açúcar e margarina.
Em seguida juntar o suco e raspas limão, o leite e farinha aos poucos.
Por último misturar, delicadamente, as claras em neve e o fermento.
Espalhar a massa em uma assadeira retangular média já untada e assar no forno (já preaquecido) por mais ou menos 40 minutos em temperatura de 180°C.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE MORANGO

Ingredientes:
2 xícaras (chá) de açúcar (peneiradas)
3 xícaras (chá) de farinha (peneiradas)
1 xícara (chá) de óleo de milho
3 ovos
1 colher (café) de baunilha
1 xícara (chá) bem cheia de suco de morango concentrado sem açúcar e sem adoçante (pode comprar pronto em lanchonetes, desde que seja feito direto da fruta)
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo: Pré-aqueça o forno entre 150° e 180°.
Bata as claras em neve e reserve. Bata no liquidificador o óleo, o suco de morango e as gemas peneiradas.
Misture em um recipiente com a farinha, o açúcar e o fermento e bata bem.
Misture com um garfo ou uma espátula as claras em neve e bata bem (com a mão) até ficar bem fofinho.
Despeje em assadeira untada e enfarinhada.
Leve ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 25 minutos, até enfiar uma faca e ela sair limpa.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE BANANA

Ingredientes:
2 bananas nanicas
2 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara de óleo
1/2 colher (sopa) de fermento em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 colher (sopa) de canela em pó

Modo de Preparo:
Na batedeira bata primeiro o óleo, os ovos e o açúcar. Bater até formar uma massa lisa.
Depois acrescente as bananas aos poucos, em pedaços, em seguida a farinha de trigo e a canela, bata bem.
A massa ficará bem consistente.
Por último acrescente o fermento em pó misturando delicadamente.
Assar por 30 minutos em forma redonda untada com manteiga a 220°C.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE LEITE NINHO

Ingredientes:
3 ovos
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento
4 colheres de sopa de margarina
1 e 1/2 xícara (chá) de água
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras de (chá) de farinha de trigo
3 xícaras de (chá) de leite ninho em pó

Modo de Preparo:
Misture na batedeira os ovos, a margarina e o açúcar, até ficar bem homogêneo.
Adicione o leite ninho, a água e a farinha de trigo.
Bata a massa até ficar com bolhas, coloque o fermento e bata mais um pouco.
Coloque em uma forma untada e leve ao forno baixo por aproximadamente 45 minutos.
Faça o teste do palito para se certificar que está bom.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE MANDIOCA

Ingredientes:
½ kg de massa de mandioca (puba) lavada e seca (vende nas feiras livre).
400 g de açúcar
250 g de margarina
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
3 ovos (as claras batidas em neve)
1 pitada de sal
300 ml de leite de vaca ou coco

Modo de Preparo:
Bata a margarina com o açúcar e o sal.
Acrescente as gemas, bater até virar um creme.
Junte a massa de mandioca alternando com o leite.
Acrescente as claras em neve, não bater só envolver de baixo para cima com uma espátula ou colher de pau.
Coloque o fermento, envolva.
Asse em forma untada e enfarinhada, forno preaquecido a 180°C.
Quando enfiar o palito e sair seco está bom.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE INHAME

Ingredientes:
1 kg de inhame
2 xícaras de açúcar
1 garrafa de leite de coco
4 ovos
2 colheres de manteiga
250 g de coco ralado

Modo de Preparo:
Bata as gemas com a manteiga e o açúcar, acrescente o leite de coco, o inhame e reserve
Bata as claras em neve, misture com a massa e por último acrescente o coco ralado
Unte uma forma e leve para assar em forno à 180°

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE ABACAXI

Ingredientes:
1/2 abacaxi médio em pedaços
1 e meia xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de óleo
3 ovos inteiro
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 copo de iogurte natural
meia xicara de leite

Modo de Preparo: Pique o abacaxi e coloque em uma panela com o 2 colher açúcar; Deixe cozinhar por 5 minutos;
Separe o açúcar da calda; Em uma bacia misture a farinha e o fermento; No liquidificador coloque todos os demais ingredientes menos a calda e bata bem; Misture isso ao trigo até que se forme uma massa uniforme; Coloque a massa em uma forma de oco no meio untada e leve para assar em forno quente até dourar;
Espere esfriar e desenforme; Regue o mesmo com a calda;
Voce pode decorar com fatias de abacaxi caramelizada e cereja, mas é opcional. Fica fofinho e delicioso

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA BOLO AMANTEIGADA

Ingredientes:
4 ovos
2 xícaras de açúcar
180 g manteiga
1 xícara de leite
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó

Modo de Preparo:
Bata as claras em neve e reserve
Na batedeira, adicione os ovos, açúcar e a manteiga
Bata até ficar um creme
Acrescente a farinha de trigo e o leite até ficar uma massa homogênea
Acrescente as claras em neve delicadamente e o fermento
Leve ao forno por cerca de 40 minutos

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE CEREAIS PARA BOLOS

Ingredientes:
1/4 Chávena (50 Gr.) margarina ou manteiga
4 Chávenas Marshmallows
6 Chávenas arroz tufado (ou cereais pequeno almoço)

Modo de Preparo:
Derreta a manteiga numa panela
Adicione os marshmallows e mexa até derreter
Retire a panela do fogo
Continue a mexer por mais alguns minutos
Adicione os cereais e mexa até estar revestido com os marshmallows derretidos
Espalhe a mistura (cereais com o marsmallow) num tabuleiro e deixe esfriar
Despois de estar frio já pode usar a massa

Depois de dominar a receita básica de cereais, pode adaptar a receita substituindo para manteiga de amendoim, chocolate, frutas secas, nozes, passas, entre outros...basta ser criativo!!
Pode também cortar em formas diferentes e usar como pequenas guloseimas...tanto as crianças como adultos vão adorar

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA RED VALVET

Ingredientes:
100ml de leite aquecido
45g de manteiga (3 colheres de sopa)
20g de chocolate em pó peneirado (2 ½ colheres de sopa)
1.5 colher (sopa) ½ de corante vermelho em gel (30 g)
4 ovos
270g de açúcar (1 + ¼ de xícara de chá cheia)
0.5 colher (chá) de vinagre branco
210g de farinha de trigo peneirada (1 xícara de chá + 1 colher de sopa)
0.5 colher (sopa) de fermento em pó peneirado

Modo de Preparo: Coloque em uma panela 100 ml de leite aquecido, 45 g de manteiga, 20 g de chocolate em pó peneirado e leve ao fogo médio até derreter a manteiga. Assim que derreter a manteiga apague o fogo, adicione 1 ½ colher (sopa) de corante vermelho em gel, misture e reserve. Em uma batedeira coloque 4 ovos e bata bem até dobrar de volume. Adicione 270 g de açúcar, ½ colher (chá) de vinagre branco e bata por mais 3 minutos. Desligue a batedeira, acrescente, aos poucos, 210 g de farinha de trigo peneirada e ½ colher (sopa) de fermento em pó peneirado e misture delicadamente para não perder o volume da massa. Junte em fio no creme com corante (reservada acima) e misture delicadamente até incorporar. Despeje a massa em uma forma (24 cm de diâmetro) forrada no fundo com papel-manteiga (Dica: cole o papel-manteiga no fundo da forma untando com manteiga) e leve para assar em forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos. Retire do forno e reserve.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA BOLO DE CEREJA

Ingredientes:
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
140 de manteiga sem sal em temperatura ambiente
1 colher (chá) de fermento em pó
4 ovos
200 g de cereja em calda
1 pitada de sal

Modo de Preparo: Numa tigela, coloque a manteiga e o açúcar e misture. Depois, acrescente os ovos e misture até que fique cremoso. Escorra a calda das cerejas e coloque-as num recipiente. Separe um pouco para colocar sobre a massa do bolo.
Adicione uma colher (sopa) de farinha de trigo às cerejas e reserve.
Adicione a farinha (peneirada) e a pitada de sal na mistura de ovos. Depois, acrescente o leite e misture.
Adicione as cerejas que estavam com a farinha e misture.
Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada.
Por cima, coloque as cerejas sem a farinha que estavam reservadas. Leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos.
Se quiser, polvilhe açúcar de confeiteiro por cima do bolo ou cobertura de açúcar. Fica lindo e delicioso!

Licenciado para - Adriana Cella - 10435603806 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE TAPIOCA

Ingredientes:
1/2 kg de massa para tapioca (goma)
1 coco ralado
2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
1 litro de leite
1 lata de leite condensado

Modo de Preparo:
Leve o litro de leite para ferver.
Enquanto o leite ferve misture em outra vasilha a massa de tapioca o coco o açúcar e o leite condensado.
Dissolva todos os ingredientes no leite bem quente.
Unte uma forma com um pouco de leite condensado e coco.
Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.
Agora é só esperar esfriar e desenformar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE FUBÁ

Ingredientes:
3 ovos inteiros
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de fubá
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 copo (americano) de óleo
1 copo (americano) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:
Em um liquidificador, adicione os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o óleo, o leite e o fermento, depois bata até a massa ficar lisa e homogênea.
Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada.
Leve para assar em forno médio 180 °C) preaquecido por 40 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DO BOLO GELADO

Ingredientes:
4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 copo (americano) de suco (eu usei de laranja mas o sabor é a gosto)
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:
Em uma batedeira, bata as claras em neve acrescentando o açúcar aos poucos e bata por 3 minutos.
Adicione as gemas, o trigo, o suco e continue batendo até formar uma massa homogênea.
Por último, adicione o fermento e bata por mais 40 segundos na menor velocidade da batedeira.
Despeje a massa em uma forma média e untada.
Asse em forno preaquecido em temperatura média de 180 °C por 40 minutos ou até dourar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DO BOLO NEGA MALUCA

Ingredientes:
3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de chocolate em pó ou achocolatado
1/2 xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 xícara (chá) de água quente

Modo de Preparo:
Em um liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, o achocolatado e a farinha de trigo.
Despeje a massa em uma tigela e adicione a água quente e o fermento, misturando bem.
Despeje a massa em uma forma untada e asse em forno médio-alto (200° C), preaquecido, por 40 minutos.
Desenforme ainda quente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DO BOLO DE COCO GELADO

Ingredientes:
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
4 ovos
1 xícara (chá) leite
2 colheres (sopa) coco ralado
1 colher (sopa) fermento em pó
2 colheres (sopa) margarina sem sal

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador os ovos, o leite, a margarina, o açúcar e o coco.
Coloque o trigo em uma vasilha, despeje a massa batida e misture até que fique homogêneo.
Adicione o coco e misture.
Por último, acrescente o fermento.
Coloque em forma untada e enfarinhada.
Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE BROWNIE TRADICIONAL

Ingredientes:
3ovos
250 gramas de açúcar
210 gramas de Farinha de Trigo
300 gramas de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
150 gramas de manteiga em
temperatura ambiente

Modo de Preparo:
Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e por último a farinha de trigo.
Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e leve ao forno
médio pré-aquecido a 180°C em média por 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.
Pronto! Tenha certeza que essa é a melhor receita de Brownie.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSA DE BROWNIE DE NUTELLA

Ingredientes:
1 e ½ pote de nutella (525g)
1 xícara (chá) de manteiga derretida
4 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
1 e ½ xícara (chá) de nozes picadas
Margarina para untar
1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de Preparo:
No liquidificador, bata 1 pote de Nutella, a manteiga, os ovos e o açúcar até homogeneizar.
Transfira para uma tigela e, com um batedor manual, misture a farinha e as nozes.
Transfira para uma fôrma de 30cm X 22cm forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Desenforme morno, espalhe o restante de Nutella misturada ao creme de leite e sirva em pedaços.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MASSAS PARA DIABÉTICOS

SEJA BEM VINDO(A)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE LARANJA PARA DIABÉTICOS

Ingredientes:
4 ovos;
4 colheres de sopa de farinha de trigo;
1 colher de sopa de fermento em pó;
1 colher de sopa rasa de adoçante em pó;
1 copo de suco de laranja;
raspas de laranja.

Modo de Preparo:
Comece por separar gemas e claras. Bata as claras em neve numa batedeira. Em seguida adicione as gemas uma a uma. Bata novamente. Incorpore a farinha de trigo, adoçante, fermento e suco e raspas de laranja. Incorpore tudo com uma colher até obter uma massa homogênea. Despeje essa massa em forma de bolo inglês untada e enfarinhada e leve ao forno médio até dourar. Espere amornar, desenforme e sirva fatiado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE CENOURA PARA DIABÉTICOS

Ingredientes:
3 cenouras cortada em rodelas;
2 gemas;
suco de 2 laranjas;
4 colheres de sopa adoçante em pó;
1 xícara de farinha de trigo;
2 colheres de sopa amido de milho;
1 colher de sopa fermento em pó;
1/2 xícara de óleo de canola.

Modo de Preparo:
Lave a cenoura, descasque e corte em rodelas. Leve as cenouras para bater no liquidificador com as gemas, o suco de laranja e o óleo. Quando formar uma mistura cremosa despeje em um bowl e incorpore os ingredientes secos pouco a pouco e misturando sempre. Lembre-se de adicionar o fermento por último. Bata as claras em neve e incorpore à massa para que ela fique fofa. Despeje a massa em forma untada e enfarinhada ou de silicone. Leve ao forno pré-aquecido por meia hora. Sirva!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE AVEIA E AMEIXAS PARA DIABÉTICOS

Ingredientes:
2 ovos;
1 xícara de farinha de trigo integral;
1 xícara de aveia em flocos finos;
1 colher de sopa de margarina light;
1 xícara de leite desnatado;
1 xícara rasa de adoçante em pó;
1 colher de café de fermento em pó;
2 ameixas frescas.

Modo de Preparo:
Bata na batedeira os ovos, o adoçante e a margarina até ficar homogêneo. Em seguida incorpore a aveia, a farinha e o leite aos poucos. Misture bem, adicione o fermento em pó e as ameixas em pequenos pedaços e incorpore suavemente com uma colher apenas para misturar. Despeje a massa numa forma untada e leve ao forno a cerca de 180° por aproximadamente 25 minutos ou até dourar. Espere amornar, desenforme e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE CHOCOLATE PARA DIABÉTICOS

Ingredientes: 4 ovos;
240ml de óleo de canola;
240ml de leite desnatado;
2 colheres de sopa de adoçante culinário;
180 gramas de farinha de trigo;
180 gramas de farinha de trigo integral;
1 colher de sopa de fermento em pó;
2 colheres de sopa de cacau em pó sem açúcar.

Cobertura: 1 lata de creme de leite light;
1 colher de cacau em pó sem açúcar;
1 colher de sobremesa de açúcar diet.

Modo de Preparo: Na batedeira bata os ovos com o açúcar até que obtenha um creme homogêneo. Em seguida adicione o óleo e o leite e bata levemente. Acrescente a farinha, o chocolate e o fermento e bata novamente ou misture com uma colher até que a massa fique uniforme. Despeje em uma forma untada e enfarinhada da preferência e leve ao forno pré-aquecido durante 30 minutos. Misture todos os ingredientes da cobertura em uma panela e deixe ganhar consistência, mas sem ferver para não coalhar o creme de leite. Quando estiver mais espesso, desligue e espere esfriar. Sirva por cima do bolo desenformado.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663600 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE IOGURTE PARA DIABÉTICOS

Ingredientes:
3 ovos;
250 g de farinha de trigo;
1 iogurte natural sem açúcar;
raspas da casca de 1 limão;
1 sachê de fermento em pó;
2 colheres de chá de óleo de milho;
adoçante a gosto.

Modo de Preparo:
Separe as claras das gemas e bata as claras em ponto de neve junto com o adoçante a gosto. Em outra tigela bata as gemas com o óleo e o iogurte. Quando formar um creme, adicione a farinha de trigo peneirada e misturada com o fermento em pó aos poucos. Misture bem e adicione as raspas de limão, mexendo sem parar até a massa ficar homogênea. Incorpore as claras em neve e misture devagar. Reserve.

Unte a forma com margarina e farinha e despeje a massa de forma uniforme. Leve ao forno a 180 °C durante 45 minutos ou até dourar. Espere amornar, desenforme e sirva.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO COM FRUTAS PARA DIABÉTICOS

Ingredientes:1 copo de amido de milho;
1 copo de farinha de trigo integral;
4 gemas;
4 colheres de sopa de óleo de canola;
7 colheres de sopa de adoçante culinário;
1/2 colher de café de sal;
1 colher de chá de emustab;
1 colher de sopa essência de baunilha;
1 colher de chá de canela em pó;
1 colher de sopa de fermento químico em pó;
1 copo de leite desnatado;
225 gramas de kiwi e morangos picados;
4 claras.

Modo de Preparo: Comece peneirando a farinha com o amido de milho e reserve. Bata as gemas com o sal, emustab e adoçante, acrescentando o óleo aos poucos, até obter um creme. Adicione quase todo o leite, baunilha, canela, farinha de trigo integral, e bata mais um pouco. Adicione as frutas picadas à massa. Dissolva o fermento no restante do leite e incorpore à massa. Bata as claras em neve e incorpore à massa. Despeje a massa em uma assadeira untada e leve ao forno médio por meia hora. Quando estiver dourado, retire, espere amornar, desenforme e corte em fatias. Se quiser prepare uma calda com as mesmas frutas com adoçante para servir por cima, fica delicioso!

Licenciado para - Adriana Della - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE BANANA PARA DIABÉTICOS

Ingredientes: 2 colheres de sopa cheias de farinha de trigo especial;
2 colheres de sopa cheias de farinha de aveia;
1 colher de sopa de margarina light;
3 claras;
1 colher de chá de gema;
2 colheres de sopa cheias de farelo de trigo;
¾ xícaras de leite desnatado;
1 colher de chá rasa de canela;
1 colher de chá de fermento em pó;
5 bananas nanicas amassadas;
5 colheres de sopa de adoçante em pó.

Modo de Preparo: Asse 3 bananas com casca, por 20 minutos, no forno em temperatura média. Reserve o líquido que sobrar na forma. Retire a casca das bananas com cuidado para não se queimar e descarte. Leve as bananas ao microondas por 2 minutos. Amasse as 3 bananas, acrescente a gema e as farinhas peneiradas, a margarina, o leite, a canela e o edulcorante e incorpore bem. Se quiser leve tudo isso na batedeira. Bata as claras em neve e incorpore a parte. Em seguida coloque o fermento misturando com delicadeza. Quando tiver uma massa homogênea, despeje em uma forma e decore com as outras duas bananas cortadas em fatias ou rodelas. Pincele o líquido reservado e salpique canela. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 45 minutos. Sirva desenformado em fatias.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE MAÇÃ PARA DIABÉTICOS

Ingredientes:
1 xícara de chá de farinha de trigo peneirada;
1 xícara de chá de farinha de trigo integral;
3 maçãs verdes sem sementes e com casca picadas;
1/2 xícara de chá de óleo de coco;
1 xícara de chá de adoçante em pó de uso culinário;
3 ovos;
1 colher de sopa de fermento em pó;
1/2 colher de sopa de canela em pó.

Modo de Preparo:
Bata todos os ingredientes no liquidificador, lembrando de adicionar primeiro os ingredientes líquidos. Incorpore tudo até formar uma massa homogênea. Despeje a massa em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido em temperatura média até ficar douradinho. Espere amornar e desenforme. Corte e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE FUBÁ PARA DIABÉTICOS

Ingredientes:
1 ovo;
3 colheres de sopa de azeite;
4 colheres de sopa de adoçante culinário;
¾ de xícara de chá de farinha de trigo;
1 colher de sopa de fermento em pó;
1 xícara de chá de fubá;
3 claras;
1 xícara de chá de leite desnatado morno;
erva doce a gosto.

Modo de Preparo:
Bata as claras em neve e reserve. Na batedeira bata as gemas, o azeite e o adoçante por cerca de 4 minutos, adicione aos poucos a farinha, o fubá e bata mais um pouco. Em seguida adicione o leite morno e continue batendo. Acrescente o fermento e incorpore com a colher. Coloque as sementes de erva doce e as claras em neve e misture devagar. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, asse em forno médio por 30 a 40 minutos. Sirva desenformado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE MILHO PARA DIABÉTICOS

Ingredientes:
4 espigas de milho verde ralado;
3 ovos;
1 ½ xícara de adoçante para forno e fogão;
2 colheres de sopa de margarina light;
1 xícara de leite desnatado;
1 xícara de farinha de trigo;
1 colher de chá de fermento em pó.

Modo de Preparo:
Bata as claras em neve e reserve. Bata no liquidificador, o milho, as gemas, o adoçante, a margarina, o leite até obter uma mistura homogênea. Coloque a farinha aos poucos e incorpore bem. Por último coloque o fermento e misture com suavidade e logo em seguida envolva as claras em neve com delicadeza e movimentos circulares. Despeje em forma untada e leve ao forno por 35 minutos. Sirva!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDAS PARA BOLOS

SEJA BEM VINDO(A)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA TRADICIONAL

Ingredientes:
1 xícara de açúcar
1 xícara de água

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture o açúcar e a água.
Leve ao fogo médio até levantar fervura e derreter o açúcar.
Espere esfriar antes de usar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA RUM

Ingredientes:
1 xícara de açúcar
1 xícara de água
4 colheres (sopa) de rum

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture o açúcar e a água.
Leve ao fogo médio até levantar fervura e deixe por mais 1 minuto.
Desligue e adicione o rum.
Use fria.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE MARACUJÁ

Ingredientes:
polpa de 5 maracujá
2 xícaras (das de chá) de água
1/2 xícara (das de chá) de açúcar
2 colheres (das de sopa) de rum

Modo de Preparo:
Bata os maracujás com a água, no liquidificador e leve para ferver por 2 minutos, com o açúcar.
Deixe esfriar e acrescente o rum.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA CASQUINHA DE CHOCOLATE

Ingredientes:
8 colheres (sopa) de achocolatado
8 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de leite
2 colheres (sopa) rasas de margarina

Modo de Preparo:
Misture todos ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar levemente.
Cubra o bolo ainda quente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:
2 xícaras de açúcar
1 xícara de morangos picados
2 envelopes de polpa congelada de framboesa ou amora
1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de Preparo:
Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, os morangos, a polpa e ferve por 5 minutos ou até engrossar levemente.
Retire do fogo, misture o suco de limão.
Regue o bolo ainda quente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE LARANJA

Ingredientes:
3 xícaras de suco de laranja
1 xícara de açúcar

Modo de Preparo:
Leve para ferver até derreter o açúcar.
Use fria.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

Ingredientes:
1 xícara de chocolate em pó (não pode ser achocolatado)
3 xícaras de água
3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture todos ingredientes e leve para ferver, mexendo sempre.
Assim que iniciar a fervura, desligue o fogo.
Use fria.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE CAFÉ

Ingredientes:
1/2 xícara de café forte preparado com Nescafé
50 ml de vinho ou rum
1/4 xícara de açúcar

Modo de Preparo:
Misture o café com o açúcar e aqueça somente até derreter o açúcar.
Deixe esfriar e coloque o rum ou vinho.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE LEITE NINHO

Ingredientes:
2 xícaras de água
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite em pó instantâneo Ninho
2 colheres (chá) rasas de essência de baunilha

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture a água, leite em pó e açúcar.
Leve ao fogo médio e deixe ferver até formar uma calda fina (não deixe engrossar muito).
Retire do fogo e misture a essência.
Deixe esfriar antes de usar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE HORTELÃ

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara de hortelã picada
1/2 caixa de creme de leite

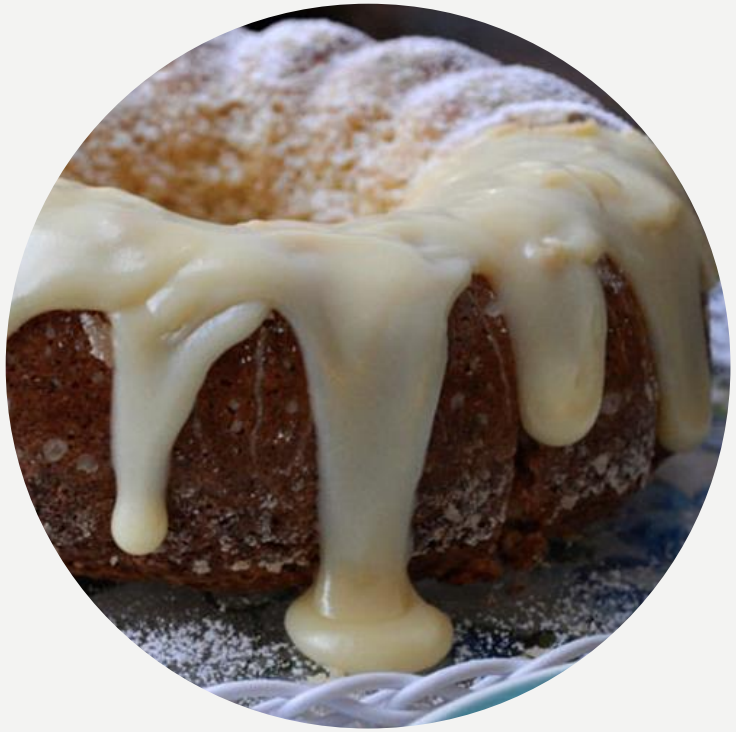
Modo de Preparo:
Em uma panela, leve o leite condensado com a manteiga até engrossar, adicione a hortelã, misture e desligue o fogo. Acrescente o creme de leite e mexa.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite

Modo de Preparo:
Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até iniciar a fervura.
Desligue o fogo e use fria.



Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE COCO

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite
1 xícara de coco ralado

Modo de Preparo:
Leve ao fogo baixo, após iniciar fervura, deixe 1 minuto e desligue o fogo.
Use fria.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE LIMÃO

Ingredientes:
2 xícaras de açúcar de confeiteiro
4 colheres (sopa) de suco de limão
raspas de limão para decorar

Modo de Preparo:
Misture bem o açúcar de confeiteiro, o limão e 2 colheres (sopa) de água quente.
Espalhe sobre o bolo ainda morno e decore com as raspas.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE MEL

Ingredientes:
350 g de mel
100 ml de água
4 colheres (sopa) de suco de limão siciliano natural
1 / 2 colher (chá) de raspas de limão siciliano

Modo de Preparo:
Em uma panela pequena, misture o mel, a água, o suco de limão e as raspas de limão.
Cozinhe em fogo médio, mexendo ocasionalmente, até ferver.
Continue fervendo, até que a calda tenha reduzido em um quarto.
Dica: Fure o bolo ainda morno com um garfo e despeje a calda por cima.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE LICOR PARA REGAR O BOLO

Ingredientes:
1 xícara de açúcar
2 xícaras de água
1 cálice de licor de sua preferencia

Modo de Preparo:
Misture o açúcar com água e leve para ferver por 7 minutos.
Desligue o fogo e acrescente o licor.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE CANELA

Ingredientes:
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de açúcar mascavo
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de baunilha
1 xícara de água

Modo de Preparo:
Junte os ingredientes numa panela e deixe ferver em fogo alto, mexendo sempre, até engrossar.
Retire a calda do fogo e deixe esfriar por 10 minutos antes de usar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE GUARANÁ

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
2 xícaras de guaraná

Modo de Preparo:
Misture o leite condensado com guaraná e use.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE CARAMELO

Ingredientes:
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de água
1 xícara de creme de leite fresco (se usar o de caixinha ou lata pode talhar já que a temperatura do caramelo é muito quente, então espere esfriar um pouco antes de misturar)
2 colheres de sopa de manteiga

Modo de Preparo: Em uma panela, misture o açúcar e a água. Ligue o fogo e deixe ferver até que o açúcar se dissolva e vire uma calda com cor de guaraná. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e a manteiga e misture até que a manteiga esteja derretida. Espere esfriar e sirva com sorvete. A calda pode ser armazenada refrigerada por até 2 semanas.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE CARAMELO SALGADO

Ingredientes:
1 xíc de CREME DE LEITE FRESCO
2 xíc de AÇÚCAR
1 c. de chá de FLOR DE SAL - para fazer o caramelo normal é só tirar essa colher
2 c. de sopa de GLUCOSE
60 ml ou 1/4 de xíc de ÁGUA

Modo de Preparo: Ferva o creme de leite com a flor de sal.
Caramelize o açúcar com a glucose e a água, até ficar com uma cor âmbar.
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite mexendo sem parar. DICA: Aqui o importante é lembrar que a panela precisa ser bem grande, pois o caramelo sobe quando o creme de leite entra.
Deixe esfriar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE JABUTICABA

Ingredientes:
500g de jabuticabas maduras
água
açúcar cristal

Modo de Preparo: Coloque as jabuticabas em uma panela e esmague com as mãos, para estourá-las. Adicione água suficiente apenas para cobrir as frutas e leve ao fogo alto. Ferva por 15 minutos, até obter um caldo bem roxo. Retire do fogo e coe, sem apertar muito, reservando o caldo numa tigela. Descarte os sólidos. Pese o líquido obtido e junte o mesmo peso em açúcar cristal. Volte para a panela e leve ao fogo até levantar fervura. Deixe cozinhar por mais ou menos 5 minutos, desligue o fogo e passe para um vidro limpo. Tampe ainda quente e guarde em geladeira, por até uma semana. Sirva sobre o manjar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE MORANGO

Ingredientes:
400 gramas de morango
2 colheres (sopa) de açúcar
suco de meio limão
50 ml de água

Modo de Preparo: Lavar os morangos e cortar.
Em uma panela, colocar os morangos, o açúcar, o suco do limão e a água.
Mexer para misturar os ingredientes.
Levar ao fogo baixo, mexendo constantemente.
Quando os morangos estiverem desmanchando e a calda apresentar uma aparência mais espessa, desligar.
Passar a calda pela peneira para um resultado mais uniforme (opcional).

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE MARACUJÁ FEITA NO MICRO-ONDAS

Ingredientes:
Polpa de 1/2 Maracujá
1 c sobremesa Açúcar Demerara (a gosto! Pode usar adoçante de sua preferência)
1 c sopa Água

Modo de Preparo:
Misture todos os ingredientes e leve ao microondas por 30 segundos. Mexa e repita o processo até a calda engrossar. (A minha levou 1:30 minutos)
Prontinho!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE CHOCOLATE SIMPLES

Ingredientes:
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal
5 colheres (sopa) de leite
4 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo:
Deixe ferver e engrossar. Se for usar como cobertura, coloque-a assim que tirar do fogo sobre o bolo porque ela engrossa e seca um pouco quando esfria. Se você não for usar imediatamente, aqueça-a no fogo na hora de usar para que fique menos densa e se espalhe com facilidade.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE CARAMELO COM CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes:
100g ou 1/2 xícara de açúcar refinado
200ml ou quase 1 xícara de creme de leite fresco
20g ou quase 2 colheres (sopa) de manteiga em cubinhos
200g ou 1 1/4 de xícara de chocolate branco, picado em pedacinhos
1 semente de cumaru, ralada*

Modo de Preparo: Derreta o açúcar até que fique com cor de caramelo claro. Enquanto isso, esquente o creme de leite com cumaru ralado quase ao ponto de fervura. Fora do fogo, quando o açúcar estiver na cor desejada, acrescente cuidadosamente o creme de leite na panela, aos poucos, e vá mexendo. Acrescente a manteiga, mexa e cozinhe por mais 1 a 2 minutos até que fique com cor de caramelo. Desligue o fogo e acrescente o chocolate branco. Misture até que o chocolate derreta.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE PRESTIGIO

Ingredientes:
100 ml de LEITE DE COCO
3 colheres de sopa de CHOCOLATE EM PÓ

Modo de Preparo:
Misture todos os ingredientes da calda em uma panelinha e leve ao fogo médio até que levante fervura. Desligue o fogo, transfira a calda para um potinho e leve à geladeira.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE AGUAS ROSAS

Ingredientes:
50 ml de ÁGUA
67 gramas de AÇÚCAR CRISTAL
15 ml (1 col. sopa) de ÁGUA DE ROSAS
10 ml (1 col. sobremesa) de KIRSH

Modo de Preparo:
Misture a água com o açúcar em uma panela e leve para ferver.
Assim que ferver, desligue o fogo e reserve.
Quando esfriar, junte a água de rosas e o Kirsh.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE LIMONCELLO

Ingredientes:
1/2 xícara de ÁGUA
1/3 de xícara de AÇÚCAR
2 colheres de sopa de LIMONCELLO (licor de limão siciliano)

Modo de Preparo:
Junte a água e o açúcar em uma panelinha e leve para ferver.
Quando ferver, desligue o fogo e transfira a calda para um pote.
Acrescente o Limoncello quando a mistura estiver morna.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA COM QUALQUER LICOR

Ingredientes:
1/3 de xícara de ÁGUA
1/3 de xícara de AÇÚCAR
1 colher de sopa de LICOR da sua preferência

Modo de Preparo:
Em uma panela, junte o açúcar e a água. Esquente em fogo baixo e, assim que ferver, transfira a calda para um potinho de vidro. Quando a calda esfriar, adicione o licor e guarde na geladeira até esfriar completamente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE CEREJA

Ingredientes:
300 gramas de CEREJAS
1 xícara de RUM
1/2 xícara de KIRSH
1 xícara de AÇÚCAR CRISTAL
3 pedaços da CASCA DO LIMÃO SICILIANO
3 CRAVOS
1 pau de canela
1 colher de sopa de EXTRATO DE BAUNILHA

Modo de Preparo: Misture todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo baixo até que o açúcar se dissolva, mexendo de vez em quando.
Depois que o açúcar derreter, mantenha no fogo por mais 3 minutos e desligue o fogo.
Guarde num pote hermeticamente fechado por um mês na geladeira.
Depois disso, pode usar.

Licenciado para - Adriana Celia - 19455663800 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE AMORA

Ingredientes:
2 xícara(s) de chá de amoras frescas (ou congeladas)
2 xícara(s) de chá de açúcar refinado
água até cobrir a mistura de açúcar

Modo de Preparo:
Em uma panela, coloque as amoras e o açúcar, e cubra com água. Leve ao fogo brando e deixe apurar, mexendo de vez em quando. Cozinhe até a calda engrossar e atingir o ponto de geleia. Retire do fogo, deixe esfriar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURAS PARA BOLOS

SEJA BEM VINDO(A)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA DE LEITE NINHO

Ingredientes:
01 leite condensado
01 colher de (sopa) de manteiga
01 xícara de chá de leite ninho
1/2 xícara de (chá) de leite
01 caixa de 200 ml de creme de leite

Modo de Preparo:
Em um *refratário alto coloque o leite condensado, o leite e a manteiga por 02 minutos no micro-ondas. Retire do micro-ondas e acrescente o leite ninho, misture tudo muito bem.

Volte ao micro-ondas por mais 03 minutos, parando de 01 em 01 minuto para mexer. Quando completar a etapa dos 03 minutos retire do forno de micro-ondas e mexa bem, coloque a caixinha de creme de leite misture ate ficar um creme homogêneo. Utilize morno ou frio.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA DE CREME BRANCO

Ingredientes:
½ lata de leite condensado
½ lata de creme de leite sem soro
1 colher de margarina ou manteiga
3 colheres de açúcar
1 xícara de leite em pó
2 gemas

Modo de Preparo:
Bata os ingredientes (exceto o leite em pó, creme de leite e o leite condensado) até perceber que virou um creme.
Em seguida junte a mistura o creme de leite sem soro e o leite condensado.
Bata tudo de novo misturando os ingredientes que você acrescentou por último. Adicione o leite em pó e mexa com a ajuda de uma colher.
Leve a mistura para a geladeira e depois cubra o seu bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA DURINHA DE CHOCOLATE

Ingredientes:
8 colheres de açúcar
8 colheres de achocolatado
2 colheres de margarina ou manteiga
4 colheres de sopa de leite

Modo de Preparo:
Misture todos os ingredientes na panela.
Leve ao fogo baixo por aproximadamente 10 minutos, até ferver e que fique com a consistência grossa.
Retire do fogo e jogue por cima do bolo, não espere esfriar para não endurecer.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA PARA BOLO DE LARANJA

Ingredientes:
2 xícaras de açúcar
5 colheres de suco de limão
150 ml de suco de laranja

Modo de Preparo:
Em uma panela coloque os ingredientes e mexa até ficar tudo bem misturado.
Espere começar a ferver e em seguida coloque em cima do bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA DE COCO

Ingredientes:
1 lata de de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
5 colheres (sopa) de coco ralado
1/2 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo:
Em uma panela, coloque o leite condensado, a margarina e o coco ralado.
Cozinhe mexendo sempre até que desgrude do fundo da panela.
Desligue o fogo. Acrescente o creme de leite, misturando bem.
Distribua a cobertura sobre o bolo e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA DE CHOCOLATE EM BARRA

Ingredientes:
2 latas de creme de leite
100g de manteiga sem sal
500 g de chocolate 1/2 amargo cortado em pedacos pequenos ou ralado
3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:
Derreta em banho-maria o chocolate, tire do fogo.
Bata a manteiga até ficar um creme esbranquiçado e fofo.
Acrescente o chocolate, o creme de leite e por fim o açúcar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA LAKA

Ingredientes:
10 colheres (sopa) de leite ninho
5 colheres (sopa) de açúcar
1 pote de manteiga, 200g (sem sal)
1 lata de creme de leite gelado
Meia lata de leite condensado
1 gema coada
gotas de baunilha

Modo de Preparo:
Pique a manteiga e coloque todos os ingredientes na batedeira, bata por 15 minutos em potência alta, coloque na geladeira por duas horas, depois é só cobrir o bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA DE MERENGUE

Ingredientes:
5 claras de ovos
250 g de açúcar
corante alimentício em gel
frutas da estação de sua preferência

Modo de Preparo:
Coloque as claras e o açúcar em uma panela.
Leve ao banho-maria e misture até homogeneizar.
Retire do banho-maria e transfira a mistura para a batedeira.
Bata até a mistura ganhar consistência e ficar firme.
Pingue 6 gotas de corante alimentício da cor desejada.
Bata até uniformizar.
Coloque a fruta picada e misture com fouet e reserve.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA CHOC COM LEITE MOÇA

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
3 colheres de chocolate
1 colher de margarina
1/2 lata de leite (usar a embalagem do leite condensado)

Modo de Preparo:
Leve todos os ingredientes ao fogo, mexe até que engrosse e jogue sobre o bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA DE CHOCOLATE PERFEITA

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
1 barra de chocolate de sua preferência (pode colocar 1/2 barra de chocolate meio amargo e 1/2 de chocolate ao leite por exemplo)
1 colher de sopa de margarina
8 colheres de chocolate em pó

Modo de Preparo:
Coloque em uma panela com fogo baixo, o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.
Mexa bem até o brigadeiro soltar da panela.
Com o fogo desligado, acrescente a barra de chocolate até derreter toda.
Em seguida acrescente o creme de leite e mexa bem até o mesmo encorpar ao brigadeiro.
Caso queria uma cobertura mais mole, coloque mais creme de leite, ou menos caso precise de uma cobertura mais firme.
Delicie-se.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA GLACE REAL

Ingredientes:
3 claras em temperatura ambiente
400gr de açúcar confeiteiro peneirado
1 colher (sopa) de suco de limão (opcional)

Modo de Preparo:
Coloque açúcar e as claras na batedeira (não precisa bater as claras em neve primeiro), e comece a bater na velocidade baixa até misturar bem, raspando as laterais com uma espátula
Quando já estiver bem homogêneo, adicione o suco de limão (não é necessário se você não gostar do sabor) e aumente para a velocidade alta e bata por cerca de 5 minutos.
O ponto certo é quando você virar a tigela de cabeça pra baixo e o glacê não cair ou não descer.
Use corante em gel ou liquido para colorir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA DE CHOC 70% MANTEIGA

Ingredientes:
175 g de chocolate amargo (mínimo 70% de cacau)
250 g (10 colheres de sopa) manteiga sem sal (amolecida)
275 g (2 3/4 xícara) açúcar de confeiteiro (peneirado)
1 colher de sopa de extrato de baunilha

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate em banho-maria.
Bata a manteiga na batedeira até que esteja bem cremosa. Em seguida, adicione o açúcar de confeiteiro peneirado, e bata novamente até que forme um creme fofo. Então adicione delicadamente o chocolate e a baunilha e misture bem até que forme um creme brilhante e liso.
Espalhe 1/4 do creme de chocolate sobre um dos bolos.
Acomode o outro bolo em cima e cubra todo o topo e laterais com o restante do creme de chocolate.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA GANACHE

Ingredientes:
600g chocolate amargo bem picado
300g creme de leite

Modo de Preparo:
Em uma tigela que possa ir ao microondas, misture o creme de leite e o chocolate. Leve ao forno de microondas por 30 segundos, retire e misture bem com a ajuda de uma colher. Volte a mistura por mais 30 segundos e misture novamente, repita mais uma ou duas vezes se necessário. Reserve em temperatura ambiente até esfriar.

Ganache no banho maria**:**
Leve o chocolate para derreter em banho maria com o creme de leite até formar um creme liso.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA CHANTILLY SIMPLES

Ingredientes:
250g creme de leite fresco
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de extrato de baunilha

Modo de Preparo:
Bata todos os ingredientes até dar ponto de chantilly cuidando para não bater demais e passar do ponto.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA CHANTILLY COM CREME DE LEITE

Ingredientes:
1/2 colher de chá de pó de gelatina sem sabor
2 colheres de sopa de água
1 xícara de creme de leite fresco

Modo de Preparo:
Polvilhe a gelatina sobre a água fria em uma tigela pequena e deixe amolecer.
Aqueça 2 colheres de sopa de creme de leite e use para dissolver a gelatina. Leve a gelatina dissolvida no creme de leite a geladeira por 10 a 15 minutos. até ficar com a mesma consistência de uma clara de ovo. Então bata com um fouet ou garfo até ficar liso.
Em uma batedeira, bata o creme de leite restante com o açúcar apenas até formar picos moles. Desligue a batedeira e adicione a gelatina e misture com uma colher. Ligue a batedeira e continue batendo até que os picos duros comecem a se formar, tendo cuidado para não bater demais.
Use para cobrir seu bolo e refrigere.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA CREAM CHEESE

Ingredientes:
115g manteiga sem sal, amolecida
113g cream cheese, amolecida
2 xícaras de confeiteiro
1 colher de chá extrato de baunilha

Modo de Preparo:
Na tigela da batedeira, bata a manteiga e o cream cheese. Com a batedeira em velocidade baixa, adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos até obter um creme homogêneo. Junte o extrato de baunilha e bata apenas para incorporar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA BUTTER CREAM

Ingredientes:
140g manteiga em ponto de pomada
250g açúcar confeiteiro
1 a 2 colher de sopa de leite

Modo de Preparo:
Bata a manteiga até ficar cremosa e fofa. Adicione metade do açúcar e bata até formar um creme liso.
Adicione o restante do açúcar e uma colher de leite e bata até formar um creme liso e homogêneo. Adicione mais uma colher de leite casa queira um creme mais fluido.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA GLACE DE LIMÃO

Ingredientes:
50g de açúcar de confeiteiro
2 colheres de suco de limão

Modo de Preparo:
Misture o suco de limão e o açúcar de confeiteiro para formar uma calda e espalhe por toda a superfície do bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CHANTILLY DE LEITE ULTRAPASTEURIZADO

Ingredientes:
1 lata de creme de leite gelado e sem soro
3 colheres (de sopa) de açúcar
1 pitada de fermento em pó
100 gramas de manteiga
½ colher (café) de essência de baunilha

Modo de Preparo:
Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e a essência até ficar um creme. Acrescente o creme de leite e o fermento e bata por mais 5 minutos. Leve à geladeira por no mínimo 30 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CHANTILLY DE CREME DE LEITE E GELATINA

Ingredientes:
1/2 colher de chá de pó de gelatina sem sabor
2 colheres de sopa de água
1 xícara de creme de leite fresco

Modo de Preparo:
Polvilhe a gelatina sobre a água fria em uma tigela pequena e deixe amolecer.
Aqueça 2 colheres de sopa de creme de leite e use para dissolver a gelatina. Leve a gelatina dissolvida no creme de leite a geladeira por 10 a 15 minutos. até ficar com a mesma consistência de uma clara de ovo. Então bata com um fouet ou garfo até ficar liso.
Em uma batedeira, bata o creme de leite restante com o açúcar apenas até formar picos moles. Desligue a batedeira e adicione a gelatina e misture com uma colher. Ligue a batedeira e continue batendo até que os picos duros comecem a se formar, tendo cuidado para não bater demais.
Use para cobrir seu bolo e refrigere.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PASTA AMERICANA

Ingredientes:
6 colheres (sopa) de água
2 pacotinhos de gelatina em pó sem sabor (24 g)
2 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada
2 colheres de sopa de glucose de milho
1 kg de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo:
Modo de preparo: dissolva a gelatina na água, leve ao fogo em banho-maria e adicione a glucose e a gordura vegetal, mexendo até dissolver bem. Retire do fogo e, aos poucos, acrescente o açúcar até formar uma massa. Espalhe-a na bancada até dar o ponto de abrir, então ela estará pronta para ser colocada no bolo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

FONDANT

Ingredientes:
1 kg de açúcar de confeiteiro
150 ml de água
2 1/2 envelopes de gelatina sem sabor
1 colher (sopa) de glicerina
1 colher de essência de baunilha (ou outra de sua preferência)
1/2 colher (sopa) de glucose líquida

Modo de Preparo: Coloque a água em uma tigela de vidro ou porcelana (que suporte altas temperaturas) e adicione a gelatina. Em uma panela, coloque um pouco de água e leve ao fogo. Coloque a tigela com a água e a gelatina dentro da panela, dissolvendo a gelatina em banho-maria. Depois, retire do fogo e adicione a glucose e a glicerina, misturando tudo e, posteriormente, deixando esfriar. Em vasilha despeje o açúcar e faça um furo no meio. Quando a mistura da gelatina já estiver esfriado, adicione a essência que escolheu, e despeje tudo dentro do buraco feito no açúcar. Com uma colher de alumínio misture todos os ingredientes. Depois de tudo misturado, retire da vasilha e comece a sovar em uma superfície lisa untada com açúcar de confeiteiro. Com um rolo estique a massa sobre a mesa e depois coloque sobre o bolo (o bolo deve estar coberto de algum recheio que grude).

Licenciado para - Adriana Celia - 19495663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA CHANTILLY CASEIRO

Ingredientes:
2 colheres (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de açúcar refinado
1 lata de creme de leite sem soro
½ colher (café) de essência de baunilha
1 pitada de fermento em pó

Modo de Preparo:
na batedeira, coloque o açúcar, a essência de baunilha e a manteiga. Bata em velocidade máxima até que se forme um creme. Depois acrescente o creme de leite e o fermento e bata por mais 5 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

GLACÊ

Ingredientes:
500 gr de açúcar de confeiteiro
6 colheres (sopa) de margarina
3 claras de ovo em neve
1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de Preparo:
bata as claras em uma tigela ou batedeira até dar o ponto de neve firme. Adicione aos poucos o açúcar e, depois, as colheres de margarina. Em seguida, o suco de limão. Deixe bater até ficar consistente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA CREAM CHEESE FROSTING

Ingredientes:
2 xícaras de cream cheese
1/2 xícara e 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 xícara de açúcar de confeiteiro peneirado

Modo de Preparo:
deixe os ingredientes em temperatura ambiente. Na tigela da batedeira misture a manteiga e o açúcar e bata até ficar bem lisinho e com brilho. Adicione o cream cheese e bata mais um pouco até incorporar tudo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MARZIPÃ

Ingredientes:
1 clara de ovo
250 gr de amêndoas cruas peladas
500 gr de açúcar de confeiteiro
Opcional: 1 colher (sobremesa) de essência de amêndoas

Modo de Preparo:
tire a pele das amêndoas, deixando-as de molho, em água fervente e fora do fogo, por dois a três minutos. Bata as amêndoas no liquidificador em pequenas porções, até virar uma farinha. Depois misture a clara de ovo e acrescente o açúcar de confeiteiro até ficar uma massa maleável e em tom de pele. Se desejar, acrescente uma colher (sobremesa) de essência de amêndoas.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA DE BRIGADEIRO

Ingredientes:
1 lata creme de leite
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
7 colheres (sopa) de Nescau ou 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
Chocolate granulado para confeitar

Modo de Preparo:
coloque tudo em uma panela funda e cozinhe em forno médio, mexendo sem parar com uma colher de pau. Cozinhe até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA DE CHOCOLATE EM PÓ

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher de margarina
1/2 lata de leite (usar a embalagem do leite condensado)

Modo de Preparo:
em uma panela coloque o leite, o chocolate em pó, a margarina e o leite condensado e mexa até ficar com a consistência desejada.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

AÇÚCAR EM PÓ (CONFEITEIRO)

Ingredientes:
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
3 colheres (sopa) de leite
1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de Preparo:
misture todos os ingredientes da cobertura e jogue sobre o bolo assado e ainda quente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COBERTURA DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:
2 latas de doce de leite cremoso
Açúcar de confeiteiro a gosto
Canela em pó a gosto

Modo de Preparo:
misture todos os ingredientes e cubra o bolo desejado. Se necessário, utilize mais um pouco de açúcar para salpicar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

101 DOCES SEM AÇÚCAR

SEJA BEM VINDO(A)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COCADINHA DIET

Ingredientes:
1 receita de leite condensado diet
1/2 colher (sopa) de margarina light
1/2 xícara (chá) de leite desnatado
150 g de coco seco ralado sem açúcar
1 e 1/2 colher (sopa) de adoçante culinário

Modo de Preparo:
Misture os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até se soltar do fundo da panela.
Despeje em refratário untado com margarina light e alise a superfície. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ARROZ-DOCE DIET

Ingredientes:
1 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
1 pedaço de canela em rama
3 cravos-da-índia
1 xícara (chá) de adoçante dietético culinário
500 ml de água
500 ml de leite desnatado quente
Canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo:
Reserve o leite e leve os demais ingredientes ao fogo médio até o arroz amaciar.
Acrescente o leite e cozinhe, mexendo sempre, por mais 10 minutos.
Distribua em potes ou taças e sirva polvilhado com canela em pó a gosto.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE FUBÁ CREMOSO DIET

Ingredientes:
1 e ½ xícara (chá) de leite desnatado
¾ de xícara (chá) de fubá
½ xícara (chá) de adoçante culinário
1 colher (chá) rasa de sementes de erva-doce
1 colher (sopa) rasa de margarina light
2 claras em neve
2 gemas
1 colher (chá) rasa de fermento em pó dissolvido em ¼ de xícara (chá) de leite desnatado

Modo de Preparo:
Misture o leite com o fubá, o adoçante, a erva-doce e a margarina em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Deixe esfriar.
Delicadamente, incorpore a clara em neve, as gemas e o fermento diluído à mistura já fria e despeje em fôrma quadrada (20 cm) untada com margarina e polvilhada com fubá.
Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar. Desenforme morno.

Licenciado para - Adriana Cella - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MARIA-MOLE DIET

Ingredientes:
2 caixas de pudim diet sabor coco
500 ml de leite desnatado
2 envelopes (24 g) de gelatina em pó incolor
200 ml de água morna (para dissolver a gelatina)
5 envelopes de adoçante culinário
6 claras em neve (veja observação)
Óleo para untar
Coco fresco ralado para decorar

Modo de Preparo: Dissolva o pó para pudim no leite desnatado e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Deixe esfriar.
Dilua a gelatina na água morna e bata no liquidificador com o pudim e o adoçante, transfira para uma tigela e incorpore a clara em neve delicadamente, despeje em fôrma de cone central (23 cm de diâmetro) untada com óleo e enxaguada em água corrente e leve à geladeira até firmar (umas 2 horas), desenforme e sirva decorada com coco ralado.
Obs: Para evitar contaminação por salmonela, aqueça as claras em banho-maria, mexendo sempre, até amornar bem (o suficiente para não queimar o dedo) e bata na batedeira até obter picos firmes.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BISCOITOS AMANTEIGADOS DE COCO DIET

Ingredientes:
1 xícara (chá) de amido de milho
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de adoçante em pó culinário
2 colheres (sopa) de creme vegetal light
1 gema
2 colheres (sopa) de leite de coco light
4 colheres (sopa) de coco ralado sem açúcar
1 gema levemente batida para pincelar

Modo de Preparo:
Misture os ingredientes até obter uma massa homogênea e que não grude nas mãos.
Enrole em bastões em superfície enfarinhada e corte pedaços na diagonal (ou modele a gosto).
Pressione com um garfo e disponha em assadeiras untadas com creme vegetal.
Pincele com a gema e asse em forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 20 minutos ou até dourarem.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

DOCINHO DIET DE FRUTAS SECAS

Ingredientes:
100 g de damascos secos
100 g de uvas-passas escuras
1 pacote (100 g) de coco seco em flocos sem açúcar
1 xícara (chá) de farinha de aveia sem glúten
4 colheres (sopa) de creme de leite *light* de caixinha
4 colheres (sopa) de adoçante culinário
Manteiga para untar

Modo de Preparo: Cubra os damascos e as uvas-passas com água quente e deixe hidratar por 30 minutos.
Escorra e triture as frutas no processador com metade dos flocos de coco, a farinha de aveia, o creme de leite e o adoçante. Pulse algumas vezes até deixar a massa uniforme.
Com as mãos untadas com manteiga, enrole os docinhos com cerca de 1 colher (sopa) da massa e reserve-os num prato ou bandeja lado a lado.
Aqueça uma frigideira em fogo baixo e doure o restante do coco, agitando a frigideira para evitar que escureça demais. Transfira imediatamente para um prato e deixe esfriar.
Passe os docinhos no coco queimado e arrume-os em forminhas apropriadas.

Licenciado para - Adriana Célia - 04456962880 - Protegido por Eduzz.com

TRUFAS DIET

Ingredientes:
1 lata de creme de leite sem soro
300 g de chocolate diet escuro picado
1 colher (sopa) de essência de rum
1 colher (sopa) de essência de nozes
50 g de castanhas picadas
500 g de chocolate diet derretido para cobrir
Cacau em pó para envolver

Modo de Preparo:
Aqueça o creme de leite e despeje sobre o chocolate, misturando até derreter.
Acrescente as essências e a castanha e leve à geladeira por umas 2 horas ou até firmar.
Com as mãos umedecidas, modele bolinhas, banhe no chocolate derretido e deixe secar antes de envolver em cacau em pó.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RABANADA DIET

Ingredientes:
3 pães franceses amanhecidos em fatias
1 e ½ xícara (chá) de leite desnatado
2 colheres (sopa) de adoçante culinário
3 ovos separados
1 colher (sopa) rasa de farinha de trigo
1 colher (sopa) de margarina light sem sal
¼ xícara (chá) de frutose
½ colher (sobremesa) de leite em pó desnatado
½ colher (sobremesa) de canela em pó

Modo de Preparo: Deixe as fatias de pão de molho no leite misturado com 1 colher (sopa) do adoçante por 20 minutos.
Bata as claras em neve na batedeira e acrescente as gemas uma a uma.
Adicione a farinha e o restante do adoçante e misture bem. Passe as fatias de pão nessa mistura e disponha em assadeira untada.
Leve ao forno alto preaquecido (250 °C) por cerca de 20 minutos ou até dourarem.
Ainda quentes, envolva as rabanadas na mistura de frutose, leite em pó e canela.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

TORTA DE LIMÃO SEM AÇÚCAR

Ingredientes:
Massa:
100 g de farinha de amêndoas;
100 g de coco ralado;
2 ovos;
5 colheres de óleo de coco.

Recheio:
Sumo de 3 limões;
1 envelope de gelatina sem sabor;
100 ml de leite de coco;
300 g de creme de ricota;
4 colheres de sopa de xylitol.

Modo de Preparo da **Massa:** Misture tudo e modele em uma forma de fundo falso.
Recheio: Prepare a gelatina sem sabor conforme instruções da embalagem, trocando a quantidade indicada de água pelo leite de coco, bata a gelatina dissolvida com os demais ingredientes no liquidificador, recheie a massa e leve para gelar até que fique consistente, se desejar, acrescente raspas de casca de limão para decorar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

FLAN DE CHOCOLATE SEM AÇÚCAR

Ingredientes:
10 colheres de leite em pó
1 colher de chá de essência de baunilha
5 colheres de sopa de xylitol
2 colheres de sopa de cacau em pó
1 envelope de gelatina sem sabor.

Modo de Preparo:
No liquidificador, bata a água, o leite em pó, a baunilha, o xylitol e o cacau em pó até obter um líquido uniforme.
Hidrate a gelatina sem sabor conforme instruções da embalagem.
Bata a gelatina com a mistura do liquidificador.
Coloque o creme em taças e leve para gelar até ficar consistente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PAVÊ DE ABACAXI LIGHT

Ingredientes:
Calda
200 g de abacaxi picado
30 g de adoçante
150 ml de água.

Creme
2 colheres de maisena diluída
100 ml de gemas desidratadas
40 g de adoçante
400 ml de leite desnatado morno
100 g de coco fresco ralado (para decorar).

Bolo base do pavê
100 g de farinha de trigo
60 ml de gema desidratada
30 g de adoçante
3 claras em neve
1 colher (chá) de fermento.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COCADINHA DIET

Modo de preparo
Calda
1 Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo por 10 minutos.
2 Peneire e reserve o abacaxi e a calda separadamente.

Creme
1 Em uma panela junte a gema, o adoçante, o leite e a maisena em fogo baixo, até formar um creme.
2 Junte com o abacaxi (sem a calda).

Bolo base
1 Junte as gemas, o adoçante, a farinha e o fermento.
2 Utilizando uma colher, misture essa base com as claras em neve.
3 Coloque em uma forma untada e leve ao forno a 200 °C por 8 a 10 minutos.
4 Quando o bolo estiver pronto, jogue a calda para umedecê-lo.
5 Coloque o creme sobre a base do bolo e leve à geladeira por 2 horas.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PUDIM LIGHT DE FAVA DE BAUNILHA

Ingredientes:
1 lata de leite condensado diet
1 ½ da mesma medida (lata) de leite
3 ovos
1 fava de baunilha
½ xícara de frutose.

Modo de Preparo:
1 Abra a fava de baunilha em duas, no sentido longitudinal e, com uma faquinha, raspe as sementinhas. Adicione tudo ao leite e deixe infusionar. Acrescente o leite condensado e deixe descansar por meia hora ou, se preferir um sabor mais acentuado, deixar de um dia para outro.
2 Bata os ovos e adicione-os à mistura anterior. Coe e reserve.
3 Coloque a frutose numa panela e adicione uma quantidade de água suficiente para molhá-la. Cozinhe até virar um caramelo e coloque numa fôrma de pudim de 18 cm de diâmetro.
4 Adicione a base do pudim a fôrma com caramelo e cozinhe em banho-maria no forno a 150˚C por aproximadamente 1 hora, ou até o centro do pudim estar firme.

Licenciado para - Adriana Cella - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE AVOCADO E CACAU

Ingredientes:
1 avocado
1 colher de chá de cacau em pó
Sumo de 1 limão
1 colher de sopa de xylitol.

Modo de Preparo:
Bata tudo no mixer e leve para gelar.
Se desejar, polvilhe nozes picadas por cima.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CHEESECAKE LIGHT COM CALDA DE AMORA

Ingredientes:
Cheesecake
600 g de cream cheese light
4 ovos
2 colheres (de sopa) de adoçante para gastronomia
1 pacote de biscoito água e sal
1 colher (de chá) de essência de baunilha
500 g de manteiga light.

Calda de amora
200 ml de água
200 g de adoçante
500 g de amora.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CHEESECAKE LIGHT COM CALDA DE AMORA

Modo de preparo
Cheesecake
1 Bata o biscoito no liquidificador e passe na peneira. Junte a farinha do biscoito com manteiga derretida. Reserve.
2 Na batedeira, junte o cream cheese, o ovo, o adoçante e a baunilha. Bata por 5 minutos.
3 Forre uma forma de fundo falso com a farinha de biscoito com manteiga. Adicione o recheio e leve ao forno preaquecido a 200 °C por 30 minutos.

Calda de amora
1 Junte a água e o açúcar em uma panela e leve ao fogo brando, misturando sempre, até adquirir consistência pastosa.
2 Acrescente as amoras pré-cozidas e mexa por 5 minutos.
3 Adicione a calda em cima do cheesecake e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PUDIM DE PÃO COM ABACAXI SEM AÇÚCAR

Ingredientes:
1 + ¼ de xícara de leite desnatado fervente
1 colher de chá de essência de baunilha
2 fatias de pão integral dormido
1 gema
1 pitada de sal
2 fatias de abacaxi
2 claras em neve
2 envelopes de adoçante.

Modo de Preparo:
1. Em fogo baixo, cozinhe o abacaxi com a panela tampada e com sua própria água.
2. Escorra e pique o abacaxi.
3. Desmanche o pão no leite com essência de baunilha.
4. Junte a gema, o sal e as claras.
5. Arrume os pedaços de abacaxi numa forma refratária, cubra com creme e asse a 180 graus por 30 minutos.
6. Salpique com o aspartame.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

DANETTE SAUDÁVEL

Ingredientes:
250g de tofu
1/2 xícara de leite de coco industrializado
1/2 xícara de cacau em pó
1/4 xícara de mel

Modo de Preparo:
Bata todos os ingredientes até obter uma textura homogênea.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BEIJINHO VEGANO

Ingredientes:
2 xícaras de lentilha rosa cozida al dente
1/2 xícara de coco ralado
2/3 xícara de damasco seco ou uva passa branca – para adoçar
3 colheres de sopa de manteiga de coco ou de amêndoas, castanha, nozes, etc.

Modo de Preparo:
Processe todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
Caso necessário acrescente mais damasco, manteiga de coco ou até um pouquinho de água gelada para dar o ponto.
Faça bolinhas do tamanho que quiser e enrole no coco ralado.
Deixe algumas horas na geladeira antes de comer, fica mais gostoso

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE BANANA E CHOCOLATE

Ingredientes:
3 bananas bem maduras
2 ovos
1/8 xícara de óleo de coco, girassol ou manteiga ghee (neste caso terá derivado lácteo)
1/2 xícara de farinha de aveia sem glúten
1 xícara de farinha de amêndoas
1 medida (equivalente a 1/4 de xícara) de proteína vegana sabor baunilha
1 colher de sopa de fermento em pó
80g de chocolate pelo menos 60% cacau cortado em pedacinhos

Modo de Preparo:
Pré-aqueça o forno a 180 graus, amasse bem as bananas, adicione os ovos e o óleo e misture bem, para que fique homogêneo. Não precisa ser na batedeira, acrescente as farinhas e a proteína e misture novamente, Por fim, adicione o fermento e misture.
Despeje a massa em fôrma de aproximadamente 14cm untada.
Coloque por cima os pedacinhos de chocolate.
Asse no forno a 180 graus por 30 minutos ou até que o palito saia limpo quando espetado.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE LARANJA E CHOCOLATE

Ingredientes:
1 ovo
1/4 de xícara de xylitol
2 colheres de sopa de óleo de coco
1/2 xícara de farinha de amêndoas
1 colher de sopa de farinha de linhaça
1 colher de sopa de farinha de coco
2 colheres de sopa de cacau em pó
50ml de suco de laranja
10ml de água
1 colher de café de bicarbonato de sódio
1 colher de sobremesa de fermento químico em pó

Cobertura
30g de chocolate 70%
20ml de leite de coco.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE LARANJA E CHOCOLATE

Bata o ovo com o xylitol por alguns segundos com a ajuda de um fouet
Adicione o óleo de coco e bata mais um pouco
Adicione as farinhas e em seguida o suco e a água
Misture bem até a massa ficar homogênea
Por último, adicione o bicarbonato e o fermento químico
Coloque a massa em uma forma untada com óleo de coco e enfarinhada com cacau em pó
Asse em forno preaquecido por aproximadamente 25-30 minutos ou até que faça o teste do palito e ele saia limpo
Espere esfriar, desenforme e coloque a cobertura sobre o bolo
Decore com zest (raspas) da laranja.

Cobertura
Derreta o chocolate e misture com o leite de coco.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE LARANJA E CHOCOLATE

Ingredientes:
1 receita de leite condensado diet
1/2 colher (sopa) de margarina light
1/2 xícara (chá) de leite desnatado
150 g de coco seco ralado sem açúcar
1 e 1/2 colher (sopa) de adoçante culinário

Modo de Preparo:
Misture os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até se soltar do fundo da panela.
Despeje em refratário untado com margarina light e alise a superfície. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

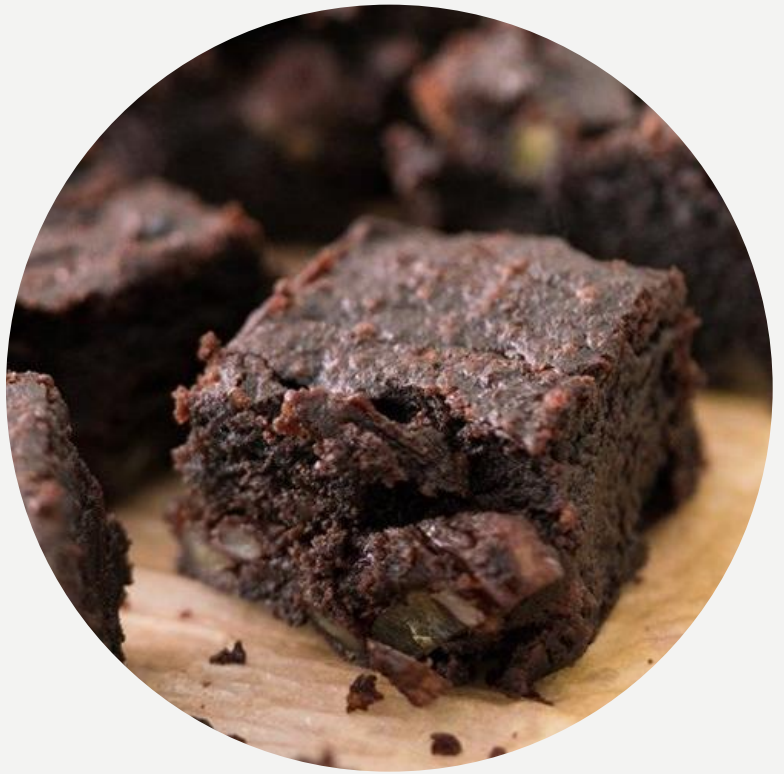
BROWNIE FIT COM BATATA DOCE

Ingredientes:
4 unidades de BATATA DOCE
1/2 xícara de FARINHA DE AMÊNDOAS
1/2 xícara de ÓLEO DE COCO
1/2 xícara de CACAU EM PÓ 100%
1 OVO (para a versão vegana, utilize o gel de linhaça - o modo de preparo está no fim da receita)
1/4 de xícara de MEL (ou AGAVE ou MELADO)
1 colher de sopa de EXTRATO DE BAUNILHA*
1 pitada de SAL
1/2 xícara de NOZES PECAN
1 colher de chá de BICARBONATO DE SÓDIO

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BROWNIE FIT COM BATATA DOCE

Modo de Preparo:
Embrulhe as batatas doces em papel alumínio e asse-as em forno preaquecido a 160°C por aproximadamente 1h ou até que estejam tenras.
Retire a polpa das batatas e preencha 1 e 1/2 xícara de chá.
No processador, junte essa medida de batata doce com a farinha de amêndoas, o óleo de coco, o cacau em pó, o ovo, o mel, o extrato de baunilha e a pitada de sal. Processe até obter uma mistura homogênea.
Acrescente o bicarbonato de sódio, processe novamente e então adicione as nozes picadas.
Processe até que tudo se misture e, em seguida, despeje a massa em uma forma de 30 x 10 cm forrada com papel manteiga.
Asse em forno preaquecido a 170°C por aproximadamente 40 minutos.
DICA: Guarde o brownie na geladeira, porque ele geladinho é simplesmente divino!



Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CHURROS SEM GLÚTEN

Ingredientes:
150 ml de água
150 ml de leite vegetal – também pode fazer com 300 ml de água
2 colheres de sopa de manteiga ghee – ou óleo de coco ou de girassol
1/2 xícara de de arroz
1/4 de xícara de farinha de grão de bico
1/4 de xícara de farinha de linhaça
1/4 de xícara de tâmaras processadas
1 pitada de sal
Canela para polvilhar

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CHURROS SEM GLÚTEN

Modo de Preparo:
Primeiro de tudo deixe as tâmaras de molho por umas 2-3 horas até elas ficarem bem macias, então processe elas com um pouquinho da água em que elas estavam de molho até formar um purê.
Pré-aqueça o forno a 180 graus.
Leve ao fogo o leite vegetal, a água, manteiga ghee, o sal e as tâmaras e espere ferver.
Enquanto isso misture as farinhas em um bowl e reserve.
Assim que ferver adicione as farinhas e mexa bem, com fouet ou colher de pau, até a massa começar a soltar da panela.
Desligue.
Espere a massa esfriar um pouco.
Com saco de confeitar e o bico pitanga comece a dispor seus churros em uma assadeira coberta com silplat ou papel manteiga.
Asse por uns 20 minutos.
Retire do forno e passe na canela.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE MICROONDAS SEM GLÚTEN

Ingredientes:
1 ovo
1 colher de sopa de farinha de amêndoas ou outra oleaginosa
1 colher de sopa de farinha de aveia sem glúten ou outra com baixo teor de carboidratos (grão de bico, amaranto, quinoa, etc)
1 colher de sopa de biomassa de banana verde
1 colher de sopa de água ou água de coco para ficar mais docinho – pode fazer com 2 caso não tenha biomassa
1/2 colher de café de fermento químico

Para decorar
1 colher de chá de manteiga de macadâmia. Pode ser outra como de amendoim, avelã, nozes, etc.
Frutas
Canela em pó

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE MICROONDAS SEM GLÚTEN

Modo de Preparo:
Com um garfo ou fouet bata o ovo, as farinhas, biomassa e água, até ficar homogêneo.
Caso não tenha a biomassa pode fazer com duas colheres de sopa de água, mas a biomassa além de agregar nutrientes super importantes auxilia na maciez do bolinho.
Por fim acrescente o fermento e misture.
Despeje a massa em um ramequin de porcelana ou uma mini travessa ou caneca e asse no microondas por 1,5 minutos.
Caso queira assar no forno convencional pré-aqueça a 180 graus e asse por uns 12-15 minutos.
Sirva com frutas, manteiga de oleaginosas e polvilhe canela – um termogênico natural que vai acelerar o metabolismo!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PASTA DE AMENDOIM

Ingredientes:
500 gramas de amendoim torrado, sem sal – quantidade pode variar

Opcional:
1 colher de chá de óleo de coco
cacau
açúcar de coco , xylitol ou stevia
sal
ervas e temperos secos

Modo de Preparo:
Coloque os amendoins em um processador e bata bem.
Abra a tampa de vez em quando e raspe a pasta que está se formando dos lados.
Vá triturando eles até eles formarem uma pasta bem homogênea e cremosa, isso pode levar uns 5 minutos ou mais, depende da potência do seu processador. você não precisa necessariamente deixá-lo bem liso, a manteiga de amendoim também fica gostosa se tiver uns pedacinhos. coloque a mistura em um pote bem fechado e mantenha em local abrigado.

Licenciado para - Adriana Celia - 19436663800 - Protegido por Eduzz.com

ROMEU E JULIETA

Ingredientes:
Queijo
½ copo de leite de castanha de caju
2 colheres de sopa (rasas) de tapioca
1 colher de chá de ghee
Sal a gosto
Gotinhas de limão

Geléia de goiaba
Suco de 1 goiaba batida e peneirada
½ colher de chá de Agár-agár

Modo de Preparo:
Queijo
Misture a tapioca no leite, coloque sal e leve a mistura ao fogo baixo e mexa até obter a consistência desejada. Finalize com as gotas de limão.

Geléia
Coloque o suco de goiaba e a agár-agár em uma panela. Mexa em fogo baixo até engrossar.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

GELEIA DE MORANGO (SEM AÇÚCAR)

Ingredientes:
Morangos picados – 1 1/3 xícara
Chia – 1 colher de sopa
Tâmaras sem caroço – 5 unidades (ou mais, dependendo da doçura dos morangos)

Modo de Preparo:
Corte as tâmaras em pedaços pequenos e transfira para a panela com os morangos picados.
Leve ao fogo baixo e cozinhe por cerca de 10 minutos até os morangos quase se desmancharem. Mexa de vez em quando para não queimar.
Transfira para o liquidificador e triture até ficar homogêneo. Se preferir, bata rapidamente os morangos para deixar a geleia mais rústica com pedacinhos.
Transfira para um pote de vidro e adicione a chia. Mexa bem e deixe amornar.
Leve à geladeira por cerca de 4 horas ou até a chia hidratar e deixar a geleia consistente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PICOLÉ DE COCO SEM LACTOSE E AÇÚCAR

Ingredientes:
Leite de coco da Ducoco
Gotinhas de stevia
Coco ralado
Pauzinho de canela para fazer as vezes do palito

Modo de Preparo:
Misture o leite de coco e coco ralado em uma tigelinha, na proporção que gostar.
Eu coloco algo em torno de 2 xícaras de leite vegetal para 1/4 a 1/2 xícara de coco ralado.
Adoce à seu gosto.
Despeje a mistura em forminhas de picolé.
Coloque um pauzinho de canela em cada um, bem ao centro.
Leve ao freezer por pelo menos 6 horas antes de consumir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE LEITE EM PÓ (SEM AÇÚCAR)

Ingredientes:
2 copos de leite em pó (usei Ninho);
1 e ½ copo de água fria;
1/2 pacote de suco em pó (usei clight de morango p/ ficar mais magrinho).

Modo de Preparo:
Com a outra metade do pacote do suco você vai colocando aos poucos e batendo até ficar duro, faz tipo uma chuvinha com o pó enquanto bate. Se não fizer isso, não endurece!
Já sai do liquidificador com consistência de mousse e cheio de furinhos. Isso não é incrível?
Coloquei na geladeira por 15 minutinhos e pronto. Ninguém nesse mundo vai acreditar que não tem leite condensado e creme de leite na receita!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE CANECA PROTEICO

Ingredientes:
1 ovo ;
2 colheres (sopa) farelo de aveia;
2 colheres (sopa) de leite de coco em pó;
1 colher (sopa) cacau em pó;
1 colher (chá) xilitol ;
1 scoop de whey sabor chocolate;
2 colheres (chá) iogurte desnatado natural;
1 colher (chá) fermento em pó;
2 quadradinhos chocolate 70% .

Modo de Preparo:
Bata bem o ovo e depois junte os demais ingredientes e misture ;
Divida a massa em duas canecas e leve ao micro-ondas (uma de cada vez) ;
Coloque 1 minuto e 40 segundos no micro-ondas ;
Depois de cozido, retire o bolo da caneca ;
Derreta chocolate 70% e coloque em cima do bolo .

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

RECEITA DE PETIT GATEAU DIET

Ingredientes:
50g de chocolate 70% cacau;
10g óleo de coco;
20g adoçante xylitol;
1 ovo;
30g farinha de aveia;
50g pasta de amendoim;
1 colher de sopa de óleo de coco.

Modo de Preparo:
Unte a forma com óleo de coco ;
Misture a pasta de amendoim com o óleo de coco após esquentar;
Leve ao freezer por 45 minutos ;
Leve ao forno por 15minutos ;
Espere esfriar, desenforme e polvilhe com ingredientes como canela, coco ou leite em pó.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE COCO FUNCIONAL

Ingredientes:
1 xícara de farinha de coco;
3 ovos inteiros;
2 colheres de chia;
2 colheres de sopa de cacau em pó;
1 colher de café de fermento em pó;
6 colheres de sopa de óleo de coco;
200 ml de leite de amêndoas;
Stévia a gosto (pode usar qualquer adoçante de sua preferência) .

Modo de Preparo:
Pré aqueça o forno a 220° ;
Em um recipiente adicione primeiro os ingredientes secos, misture e reserve;
Em um outro recipiente, acrescente os ingredientes líquidos e misture;
Junte todos os ingredientes em uma vasilha e bata até virar uma massa homogênea;
Unte a forma (preferencialmente com o óleo de coco e a farinha de coco ou amêndoas);
Leve ao forno e deixe de 30 a 40 minutos, ou até assar e dourar.

Licenciado para - Adriana Cella - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PANQUECA DE ALFARROBA

Ingredientes:
1 ovo;
1 colher de sopa de farinha de alfarroba;
1 colher de sopa de farinha de coco;
Canela em pó a gosto.

Modo de Preparo:
Acrescente todos os ingredientes em um recipiente ou no liquidificador;
Misture até atingir uma massa homogênea ;
Aqueça a frigideira, coloque a massa e deixe dourar;
Vire a panqueca e deixe dourar do outro lado;
Adicione a canela ao final e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

IOGURTE VEGANO CASEIRO DE COCO

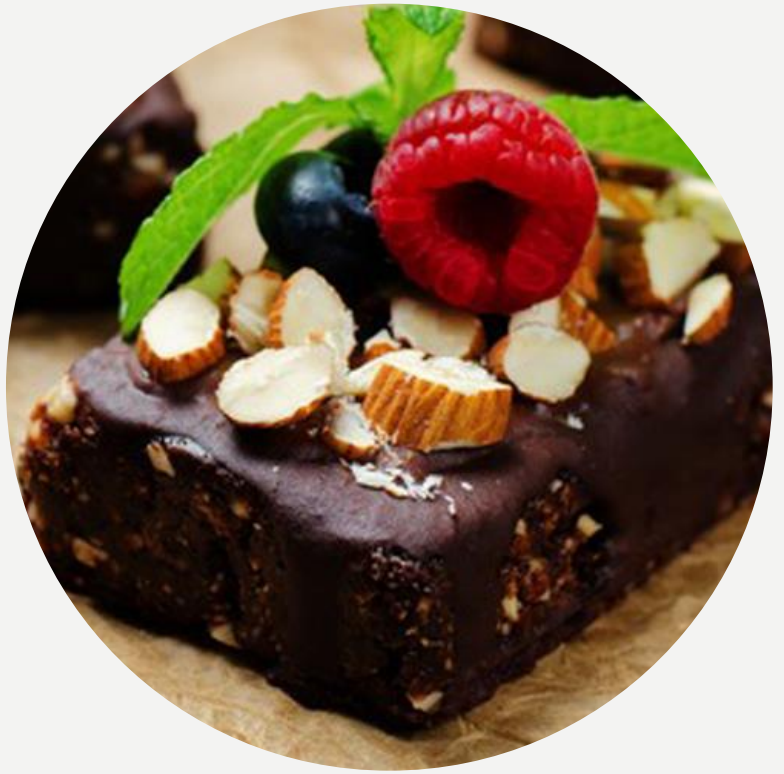
Ingredientes:
400 ml de leite de coco;
2 colheres de sobremesa de suco de limão ;
1 colher de chá de ágar-ágar .

Modo de Preparo:
Em uma panela coloque metade do leite de coco, o ágar-ágar e o suco de limão;
Coloque em fogo baixo e mexa até alcançar fervura ;
Desligue o fogo e coloque a mistura no refrigerador por cerca de 2 horas;
No liquidificador, coloque a mistura consistente e bata com o restante do leite de coco ;
Retorne a preparação para o refrigerador e aguarde aproximadamente 1 hora;
Estará na textura perfeita para o consumo .

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BROWNIE RAW

Ingredientes:
2 ½ xícaras de tâmaras sem caroço;
1 xícara de castanha de caju;
1 xícara de nozes;
½ xícara de cacau em pó;
1 pitada de sal;
Amêndoas e frutas para decorar.



Modo de Preparo:
Em um pote, cubra as tâmaras com água e deixe de molho por no mínimo 2 horas;
Triture as castanhas e as nozes em um processador;
Adicione o cacau em pó e triture até formar uma farofa grossa;
Após duas horas de molho, pegue as tâmaras e adicione-as na mistura;
Coloque a massa em uma travessa e coloque as amêndoas cortadas em cima;
Leve para o congelador por pelo menos 1 hora;
Retire do congelador e coloque as frutas para decorar;
Corte em quadrados e sirva.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

DADINHO PROTEICO

Ingredientes:
1 xícara de chá de amendoins torrados;
½ xícara de chá de Whey Protein sabor baunilha;
1 colher de sopa de chia;
100g de chocolate 70% cacau.

Modo de Preparo:
Bata os amendoins em um liquidificador, pulsando aos poucos para formar uma farofa úmida;
Adicione o Whey Protein e a chia ;
Pulse por mais alguns instantes até que a massa fique homogênea, sem esfarelar na mão;
Molde os dadinhos e leve à geladeira por 30 minutos;
Derreta o chocolate 70% e use-o para cobrir os dadinhos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOMBOM DE AMENDOIM VEGANO

Ingredientes:
2 colheres de sopa de óleo de coco;
2 colheres de sopa de pasta de amendoim;
½ xícara de farinha de castanha ou amêndoa;
1 colher de sopa de açúcar mascavo (pode substituir por agave, mel, melado ou demerara);
80g de chocolate 70% cacau.

Modo de Preparo:
Primeiro misture o óleo de coco com a pasta de amendoim ;
Esquente no micro-ondas ou em banho maria e adoce;
Misture com a farinha de castanhas e enrole as bolinhas;
Distribua numa assadeira com papel manteiga e leve ao freezer por 1 hora;
Quando as bolinhas endurecerem, mergulhe-as no chocolate derretido e volte com elas à geladeira até endurecer.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MUFFIN DE PASTA DE AVELÃ E CACAU

Ingredientes:
3/4 de xícara de farinha de espelta (ou farinha integral);
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento biológico;
1 pitada de sal;
1/4 de xícara de purê de maçã (puro);
1/4 de xícara de açúcar de coco;
1/2 colher (sopa) de linhaça;
3 colheres (sopa) de Pasta de Avelã e Cacau da Castanharia;
1 colher (sopa) de óleo de coco;
1/2 colher (sopa) de extrato natural de baunilha;
1/2 xícara de leite de amêndoas;
1/2 colher (sopa) de vinagre de maçã;
1/4 de xícara de nibs de cacau;
2 colheres (sopa) de avelãs picadas (opcional).

Modo de Preparo:
Pre-aqueça o forno a 180°, Junte os 3 primeiros ingredientes em um bowl; Em uma outra tigela, misture o purê de maçã com o vinagre; Agora, misture os ingredientes molhados aos secos até ter uma massa homogênea; Adicione os nibs de cacau e avelãs picadas à massa; Divida em 6 forminhas para muffin e asse por 20 minutos ou até ficarem douradinhos e firmes no topo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

GELEIA DE MORANGO COM CHIA

Ingredientes:
2 xícaras (chá) de morangos orgânicos, higienizados e picados;
1 colher (sopa) rasa de farinha de maracujá;
1 colher (sopa) do suco de limão siciliano;
2 colheres (chá) de agave (opcional);
1 colher (sopa) de semente de chia.

Modo de Preparo:
Em um liquidificador, bata os morangos, a farinha de maracujá e o suco do limão até obter uma pasta. Experimente, caso julgue necessário, acrescente açúcar de coco e bata novamente;
Transfira os morangos batidos para uma tigela, adicione as sementes de chia, mexa bem e aguarde hidratar por 20 minutos;
Misture novamente. A geleia esta pronta para ser servida.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PALHA ITALIANA

Ingredientes:
1 pacote de biscoito vegano e sem glúten;
250 gramas de biomassa de banana verde;
4 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar;
100 ml de leite vegetal (leite de coco, castanhas, amêndoas e leite de soja);
3 colheres (sopa) de açúcar mascavo;
Óleo de coco para pincelar a forma;
Cobertura
2 colheres (sopa) de cacau em pó;
6 colheres (sopa) de açúcar demerara;

Modo de Preparo:
Misture os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até se soltar do fundo da panela.
Despeje em refratário untado com margarina light e alise a superfície. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PALHA ITALIANA

Modo de Preparo:
Triture grosseiramente o biscoito no liquidificador, retire e reserve;
Em seguida, coloque no liquidificador a biomassa, o cacau, o leite vegetal e o açúcar mascavo. Bata ligeiramente até obter uma mistura homogênea;
Despeje a mistura em uma panela (de fundo grosso) pré-aquecida em fogo baixo, prove o doce e se desejar coloque mais açúcar mascavo se julgar necessário;
Mexa sem parar até obter uma consistência grossa. Desligue o fogo, adicione metade do biscoito e misture;
Depois pincele óleo de coco em uma forma de vidro e distribua a metade do creme uniformemente na forma. Coloque o restante do biscoito e espalhe. Finalize com o creme de maneira uniforme;
Cubra a forma com papel filme e leve à geladeira por 8 horas;
Retire da geladeira e corte quadradinhos tipo palha italiana, retire os quadradinhos com uma colher ou faca, molde com as mãos suavemente e passe cada quadradinho na mistura de cacau com açúcar demerara;
Distribua todas as palhas italianas em uma forma e sirva.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE ALFARROBA

Ingredientes:
300 ml de leite vegetal;
4 colheres (sopa) de biomassa de banana verde;
2 colher (sopa) rasa de alfarroba em pó;
2 colheres (sopa) de semente de chia;
2 unidades tâmara passa (seca) sem caroço;
Decoração Opcional: 2 colheres (sopa) nibs de cacau;

Modo de Preparo:
Bata o leite vegetal, a biomassa, a alfarroba e as tâmaras no liquidificador;
Em um recipiente, coloque a mistura e acrescente a chia;
Leve à geladeira até que fique em consistência de mousse;
Enfeite com nibs;

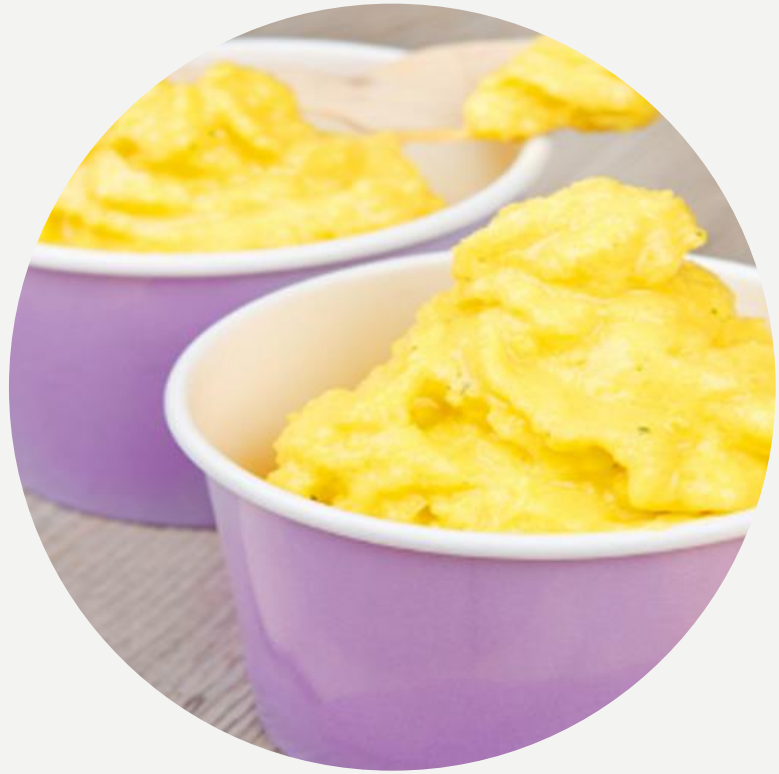
Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

FROZEN DE MANGA COM CASTANHAS

Ingredientes:
2 mangas maduras picadas e congeladas;
1 copo (200ml) de iogurte natural;
1 colher (sopa) de biomassa de banana verde;
Raspas de limão a gosto;
Folhas de hortelã fresca a gosto;

Cobertura
4 colheres (sopa) de castanhas picada;
Folhas de hortelã fresca picada.

Modo de Preparo:
Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe bater até ficar uma mistura homogênea;
Coloque em um recipiente e leve ao freezer por 1 hora;
Sirva com as castanhas picadas e a hortelã para decorar.



Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE MANGA

Ingredientes:
2 mangas maduras descascadas e picadas;
½ xícara (chá) de biomassa de banana verde;
½ xícara (chá) de leite vegetal;
1 colher (chá) de sementes de chia.

Modo de Preparo:
Coloque no liquidificador todos os ingredientes e bata bem até obter um creme homogêneo;
Coloque em taças e leve à geladeira;
Sirva gelado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE TAPIOCA

Ingredientes:
1 xícara (chá) de massa para tapioca;
1 xícara (chá) leite de coco light;
1 xícara (chá) de adoçante culinário;
2 ovos (retirar a pele da gema);
2 colheres (sopa) de óleo de coco;
1 colher (sopa) de fermento químico;
Coco ralado grosso.

Modo de Preparo:
No liquidificador, bata os ovos, o adoçante culinário e o óleo de coco;
Em seguida, acrescente o leite de coco e a massa de tapioca;
Bata por mais 5 minutos;
Desligue o liquidificador e coloque o fermento em pó químico;
Separe uma forma com buraco no meio e despeje toda a massa;
Leve ao forno pré-aquecido por 40 minutos ou até que comece a dourar;
Depois de assado, espere esfriar para desenformar o bolo de tapioca em um prato e espalhe coco ralado grosso por cima para decorar.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DUKAN

Ingredientes:
6 colheres (sopa) de leite de soja em pó;
1 colher (sopa) de adoçante culinário;
1 colher (sopa) de cacau em pó;
Água fervente.

Modo de Preparo:
Em um recipiente, coloque todos os ingredientes e adicione aos poucos a água fervente, mexendo sempre até adquirir consistência de cremosa;
Deixe descansar, até a massa ficar com consistência de brigadeiro mole.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

IOGURTE CASEIRO

Ingredientes:
2 litros de leite semidesnatado;
1 potinho de iogurte integral (sem açúcar).

Modo de Preparo:
Em uma panela, coloque o leite e leve ao fogo;
Quando começar a ferver, desligue e deixe esfriar até que o leite fique morno;
Em seguida, acrescente o iogurte e misture bem;
Tampe a panela e cubra-a com uma toalha para preservar o seu calor;
Deixe a panela em temperatura ambiente por 8 a 10 horas, sem abri-la;
Quando o iogurte caseiro estiver pronto, guarde-o na geladeira;
Dica: para fazer iogurte caseiro sem lactose, utilize leite e iogurte sem lactose.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOMBOCADO DE FUBÁ

Ingredientes:
02 ovos (retirar a pele da gema)
01 xícara (chá) de farinha de arroz sem glúten
01 xícara (chá) de estévia, xilitol (forno e fogão)
01 xícara (chá) de fubá orgânico
½ xícara (chá) de óleo de coco
01 xícara (chá) de água filtrada
03 colheres (sopa) de coco ralado
01 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:
Coloque todos os ingredientes, com exceção do fermento, no liquidificador e bata até obter uma massa homogênea;
Adicione o fermento por último e bata apenas para misturar;
Coloque em uma assadeira retangular ou forminhas individuais untadas e enfarinhadas;
Leve ao forno (180° C) por aproximadamente 30 minutos;
Espere esfriar, corte ou desenforme e sirva a seguir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO COM WHEY

Ingredientes:
2 xícaras (chá) de água fervente
1 xícara (chá) de leite vegetal
1 xícara (chá) de whey protein sabor chocolate
3 colheres (sopa) de cacau em pó
3 colheres (sopa) de adoçante estévia ou sucralose
1 colher (sopa) de manteiga ghee

Modo de Preparo:
Bata todos os ingredientes no liquidificador ou mixer;
Em seguida, leve ao fogo brando, mexendo sempre até ferver;
Quando começar a desprender da panela, está pronto;
Deixe esfriar, guarde em potes na geladeira.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

SHAKE

Ingredientes:
1 copo (200ml) de água
½ xícara (chá) de framboesas
1 colher (sobremesa) de Biomassa de Banana Verde Rakkau
2 scoops de Rice Protein Rakkau sabor morango

Modo de Preparo:
Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MUFFINS DE MAÇÃ LIGHT

Ingredientes:
½ de xícara de farinha de arroz integral;
¼ de xícara de farinha de aveia;
¼ de xícara de farinha de amêndoas;
¼ de xícara de polvilho doce Monama;
1 colher de chá de fermento químico;
1 colher de chá de canela em pó;
Uma pitada de noz-moscada ralada;
½ colher de chá de goma xantana;
LÍQUIDOS: ½ xícara de leite vegetal;
1/3 xícara de óleo de coco;
½ xícara de açúcar de coco Monama;
1 ovo de chia ou 1 ovo orgânico;
½ colher de chá de extrato de baunilha;
1 maçã fuji sem casca picada em cubos pequenos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MUFFINS DE MAÇÃ LIGHT

Modo de Preparo:
Pré-aqueça o forno a 180°C e forre uma assadeira de cupcakes com 6 forminhas;
Em seguida, peneire todos os ingredientes secos em uma tigela pequena;
Depois, misture bem todos os ingredientes líquidos em uma tigela grande;
Junte o seco ao líquido e mexa até a massa ser formada;
Distribua a massa igualmente entre as seis forminhas de cupcake;
Asse por volta de 22 minutos e resfrie em uma grelha.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

SORVETE DE MATCHÁ

Ingredientes:
1 banana congelada e cortada em rodelas ;
1 colher (chá) de matchá;
1 colher (sopa) de leite de coco;
1 tâmara.

Modo de Preparo:
Deixe a tâmara hidratar no leite de coco por 1 hora;
Depois, bata todos os ingredientes no liquidificador ou no processador;
Leve para o congelador por mais 1 hora e consuma em seguida.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE ABACATE COM ALFARROBA

Ingredientes:
1 abacate maduro gelado;
2 colheres (sopa) de alfarroba em pó;
2 colheres (sopa) de leite de amêndoas;
1 colher (sobremesa) rasa de stévia.

Modo de Preparo:
Em um processador ou liquidificador, bata todos os ingredientes até obter consistência de mousse. Leve à geladeira por cerca de 2 horas. Sirva gelado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

DOCINHO COM MACA PERUANA

Ingredientes:
½ xícara (chá) de amêndoas
½ xícara (chá) de pasta de amendoim
½ xícara (chá) de tâmaras (entre 8 e 10)
¼ xícara (chá) de maca peruana em pó (farinha de maca)
2 colheres (sopa) de cacau em pó
½ colher (chá) de canela em pó
2 colheres (sopa) de extrato de baunilha (natural)
½ xícara (chá) de coco ralado
Opcional: 1 ou 2 colheres de sopa de mel ou agave para adoçar

Modo de Preparo:
Coloque as amêndoas em um processador de alimentos ou liquidificador e vá pulsando até triturar. Adicione os outros ingredientes e pulse até formar uma massa. Se necessário, dependendo da consistência da pasta de amendoim e das tâmaras, coloque um pouquinho de água (não mais do que 1 colher de sopa) para ajudar a misturar. Enrole e passe no coco ralado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

SOUFLÊ DE CHOCOLATE AMARGO

Ingredientes:
150g de chocolate 70% cacau picado
4 ovos
1 colher (sopa) de vinho do porto
¼ de xícara (chá) de açúcar demerara
1 colher (café) de extrato de baunilha.
Manteiga Ghee e açúcar demerara para untar

Modo de Preparo:
Separe os ramequins e unte com manteiga Ghee (ou óleo de coco) e leve para geladeira.
Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas;
Separe as gemas das claras. Misture o vinho do porto com as gemas e reserve.
Quando o chocolate já estiver frio, misture as gemas com o vinho;
Na batedeira, vá batendo as claras e, aos poucos, adicione o açúcar, até que fiquem firmes, no ponto de clara em neve;
Incorpore as claras delicadamente com a mistura de chocolate;
Coloque a massa nos ramequins, e leve ao forno pré-aquecido a 200°c e asse por certa de 15 minutos;

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CHEESECAKE SAUDÁVEL

Ingredientes:
PARA A MASSA: ½ xícara (chá) de amêndoas;
2 colheres (sopa) de coco fresco ralado;
¾ xícara (chá) de ameixas secas picadas;

PARA O RECHEIO: 1 ½ xícara (chá) de castanha-de-caju deixada de molho em água de véspera e escorrida;
2 colheres (sopa) de óleo de coco;
½ xícara (chá) de leite de coco caseiro (veja a receita aqui);
Sementes de 1 fava de baunilha ou 1 colher (chá) de essência de baunilha;
PARA A COBERTURA DE MORANGO: 150g de morango;
300ml de água;
½ pacote de gelatina sem sabor;
Morangos para decorar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CHEESECAKE SAUDÁVEL

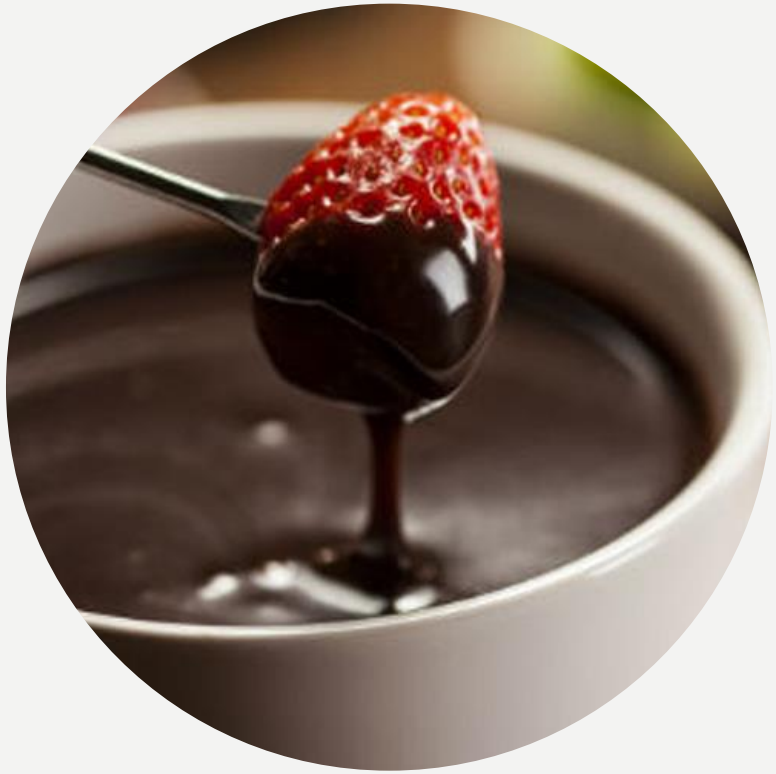
Modo de Preparo:
MASSA: Triture todos os ingredientes no processador até virar uma massa;
Unte uma forma de aro removível com óleo de coco e espalhe a massa, apertando-a com as pontas dos dedos até que fique bem lisa. Reserve;

RECHEIO: Misture todos os ingredientes do recheio no liquidificador, até formar um creme consistente;
Coloque por cima da massa reservada e leve para gelar;
RECHEIO: hidrate a gelatina conforme orientação da embalagem;
No liquidificador, bata o morango, a água e a gelatina até misturar bem;
Regue o cheesecake gelado com essa calda;
Fatie os morangos e decore o doce;
Leve à geladeira e sirva gelada.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

FONDUE DE CHOCOLATE FITNESS

Ingredientes:
1 xícara (chá) de chocolate 70% Cacau sem açúcar e sem lactose;
1 xícara (chá) de biomassa de banana verde;
½ xícara (chá) de leite de coco;
1 colher (café) de licor ou suco de laranja ;
Stevia em pó (opcional).



Modo de Preparo:
Em uma panela própria para fondue, misture o chocolate, a biomassa e o leite e cozinhe em fogo bem baixo, mexendo até o chocolate derreter;
Adicione o suco de laranja e mexa bem até ficar homogêneo;
Sirva com frutas picadas.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PANQUECA DE BANANA

Ingredientes:
1 ovo;
1 colher (sobremesa) de farelo de aveia;
1 colher (sobremesa) de farinha de beterraba;
½ banana amassada;
1 colher (sopa) de amora;
Canela a gosto;
1 colher (chá) de óleo de coco.

Modo de Preparo:
Bata o ovo e misture com o farelo de aveia e a farinha de beterraba, adicione a banana amassada, em seguida, a amora e a canela;
Aqueça uma frigideira e coloque um fio de óleo de coco;
Coloque a massa na frigideira e doure dos dois lados;
Sirva pura, com mel ou geleia de frutas.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BROWNIE DE ALFARROBA

Ingredientes:
20 gramas de farinha de alfarroba;
20 gramas de farinha de arroz;
20 gramas de polvilho doce;
1 colher (sopa) de chia;
2 ovos;
1 laranja inteira sem casca;
1 colher (café) de fermento em pó.

Modo de Preparo:
Bata todos os ingredientes no liquidificador;
Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 15 minutos a 150°C;
Se desejar, inclua pedaços de oleaginosas, como castanha do Pará, castanha de caju ou macadâmia.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

FRUTAS COM COBERTURA DE IOGURTE

Ingredientes:
½ banana cortada em aproximadamente 3 rodelas médias
2 cubos de mamão
2 uvas verdes
2 cubos de manga
1 pote de iogurte grego sabor natural

Modo de Preparo:
Basta espetar as frutas com um espeto de madeira na ordem que preferir e depois acrescentar o iogurte por cima. Se desejar, coloque no congelador por cerca de 2 horas!

Dica: essa delícia vale, também, no café da manhã e no lanche da tarde!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE IOGURTE E GOJI BERRY

Ingredientes:
½ xícara (chá) de goji berry;
1 pote de iogurte desnatado;
1 envelope de gelatina incolor e sem sabor;
Adoçante stevia, se necessário.

Modo de Preparo:
Hidrate o goji berry na água por 30 minutos;
Prepare a gelatina de acordo com as instruções da embalagem, porém, com metade da água indicada. Leve para a geladeira até ficar consistente;
Em seguida, bata a gelatina no liquidificador junto com o iogurte e o goji berry até ficar homogêneo. Adoce a gosto, se achar necessário;
Distribua a mousse em taças e leve para gelar antes de servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE CHIA

Ingredientes:
200 ml de leite desnatado
180 ml de água
3 colheres (sopa) de mel
3 colheres (sopa) de sementes de chia
200 g de ricota fresca
24 g de gelatina sem sabor

Modo de Preparo:
Coloque a chia na água para hidratar (sua consistência fica melhor para receitas). Reserve. Misture o leite e o mel e aqueça bem. Depois, acrescente a gelatina e mexa até dissolver. Em seguida, leve essa mistura ao liquidificador, acrescente a ricota e bata. Despeje a mistura em um recipiente e acrescente a chia (já hidratada) e mexa bem. Em uma forma de pudim, alterne as camadas do mousse da chia com uma gelatina de sua preferência e acrescente pedaços de frutas. Para obter camadas bem distintas, faça intervalos de 30 minutos entre uma camada e outra e, durante esse tempo, deixe o mousse na geladeira.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

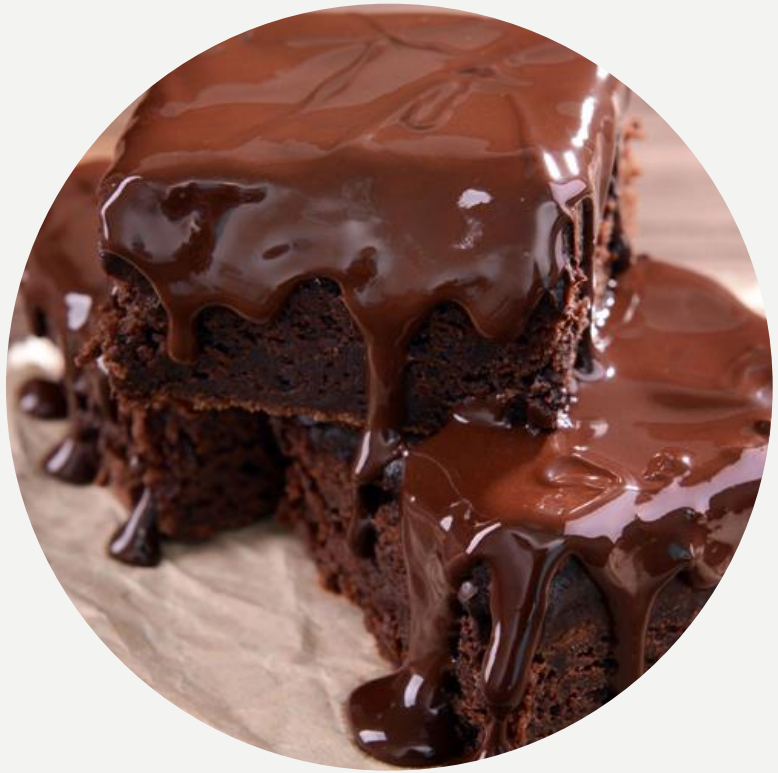
BOLO DE CHOCOLATE SIMPLES

Ingredientes:
6 ovos
1 xícara e ½ de chá de adoçante culinário
2 xícaras de chá de farinha de trigo
3 colheres de sopa de amido de milho
½ xícara de chá de achocolatado diet
1 embalagem de leite de coco light
1 xícara de chá de óleo
2 colheres de sopa de fermento químico em pó
Cobertura
½ embalagem de pó para preparo de sobremesa sabor leite condensado zero açúcar
6 colheres de sopa de achocolatado diet
1 embalagem de creme de leite light

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE CHOCOLATE SIMPLES

Modo de Preparo:
Para a massa, bata as claras em ponto de neve. Adicione o adoçante e ligue a batedeira novamente. Acrescente as gemas, a farinha de trigo, o amido de milho, o achocolatado, o leite de coco e o óleo. Misture bem. Por último, inclua o fermento químico em pó e mescle com uma colher. Unte com óleo e enfarinhe uma forma para pudim. Despeje a massa do bolo de chocolate simples e leve para o forno preaquecido a 180 graus. Deixe assar por aproximadamente 45 minutos. Faça o teste do palito para conferir se está no ponto. Retire assim que estiver totalmente assado. Aguarde esfriar e desenforme. Para a cobertura, faça o leite condensado seguindo as orientações do fabricante. Leve para uma panela com o creme de leite e o achocolatado. Mexa até virar um creme. Espalhe por cima do bolo já pronto.



Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

GELEIA DE MORANGO COM CHIA

Ingredientes:
2 xícaras (chá) de morangos orgânicos, higienizados e picados
1 colher (sopa) rasa de farinha de maracujá
1 colher (sopa) do suco de limão siciliano
2 colheres (chá) de agave (opcional)
1 colher (sopa) de semente de chia

Modo de Preparo:
Em um liquidificador, bata os morangos, a farinha de maracujá e o suco do limão até obter uma pasta. Experimente, caso julgue necessário, acrescente açúcar de coco e bata novamente; Transfira os morangos batidos para uma tigela, adicione as sementes de chia, mexa bem e aguarde hidratar por 20 minutos; Misture novamente. A geleia esta pronta para ser servida.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE BANANA COM CANELA

Ingredientes:
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 colheres (chá) de canela em pó
1 xícara de leite desnatado
2 xícaras de farinha de trigo
½ xícara de adoçante forno e fogão
50 gramas de margarina
3 ovos

Modo de Preparo:
Bater as gemas com o adoçante e a margarina, até obter um creme. Peneirar a farinha de trigo, o fermento e uma colher de canela. Juntar à primeira mistura, colocar o leite e, por último, as claras em neve. Numa forma untada e polvilhada com farinha, colocar as bananas em rodelas e polvilhar com farinha e canela. Cobrir com a massa e levar ao forno para assar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PANNA COTTA COM CALDA VERMELHA

Ingredientes:
1 xícara de chá de leite desnatado
1 lata de creme de leite light
2 cravos-da-índia
1 canela em pau
3 sementes de cardamomo
4 colheres de sopa de adoçante culinário
1 colher de sopa de gelatina sem sabor hidratada em 5 colheres de sopa de água fria
1 copo de iogurte desnatado.
Calda
200g de framboesa congelada
2 colheres de sopa de adoçante culinário
1 colher de sopa de suco de limão
½ xícara de chá de água

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PANNA COTTA COM CALDA VERMELHA

Modo de Preparo:
Comece a panna cotta juntando o creme de leite, as especiarias e o adoçante em uma panela. Leve para o fogo em temperatura média. Mexa até que levante fervura. Desligue o fogo e acrescente a gelatina. Peneire o líquido resultante e adicione o iogurte. Mexa bem até que todos os ingredientes se misturem. Aguarde esfriar e despeje em forminhas untadas com óleo. Armazene na geladeira por seis horas. Misture os ingredientes da calda em uma panela. Cozinhe em fogo baixo por mais ou menos dez minutos. Desligue e despeje em um pote. Leve para a geladeira. Depois do tempo estipulado, desenforme a panna cotta em um pratinho de sobremesa. Regue com a calda e saboreie.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

DOCE DE ABÓBORA LIGHT

Ingredientes:
1 abóbora-moranga descascada e em pedaços bem pequenos
½ xícara (chá) de adoçante em pó para forno e fogão
1 pedaço de canela em rama
Para decorar: canela em rama

Modo de Preparo:
Coloque em uma panela a abóbora, o adoçante e 1 xícara (chá) de água. Cozinhe, mexendo de vez em quando, por 45 minutos ou até a abóbora ficar bem macia e desmanchando. Retire do fogo e sirva frio. Sirva o doce em pequenos copos ou tigelas e decore com canela em rama.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

TORTA DE MAÇÃ FÁCIL

Ingredientes:
2 xícaras e ½ de chá de farinha de aveia
1 colher de chá de canela em pó
150g de margarina light
1 xícara de chá de adoçante para forno e fogão
4 maçãs descascadas e picadas
100g de uva passa
1 ovo inteiro
½ xícara de chá de leite desnatado

Modo de Preparo:
Misture a farinha, a canela, a margarina e o adoçante em uma tigela. Espalhe metade dessa massa em uma forma com aro removível. Aperte com as mãos para compactar bem. Espalhe as maçãs picadas e as passas. Cubra com o resto da massa. Misture o ovo com o leite e regue a torta de maçã inteira. Leve para assar em forno preaquecido em temperatura média. Deixe por aproximadamente 35 minutos, ou até dourar. Retire e aguarde esfriar antes de remover da forma.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PETIT GATEAU LOWCARB

Ingredientes:
1 ovo
1/4 xícara de xilitol ou açúcar de coco (para ser lowcarb, mas pode usar mascavo ou demerara também)
2 colheres de sopa de farinha de grão de bico (para ser lowcarb, mas pode ser de arroz, arroz integral ou até proteína em pó)
1/4 xícara de óleo de coco ou manteiga ghee
80g chocolate sem leite
Cacau em pó – para polvilhar nas forminhas

Modo de Preparo:
Derreta o óleo de coco e o chocolate. Reserve.
Bata o ovo com o açúcar de coco/xylitol, até que dissolva.
Incorpore os ovos batidos ao chocolate derretido com óleo. Bata rapidamente com fouet ou garfo.
Acrescente a farinha e misture bem.
Unte forminhas individuais (tipo de empadinha) com óleo de coco e polvilhe cacau, Despeje a massa.
Asse em forno pré-aquecido a 190-200 graus por 8-13 minutos.
Retire do forno, aguarde 1 minuto e desenforme.
Sirva em seguida

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

SMOOTHIE VEGANO

Ingredientes:
2/3 de copo de leite de coco pronto para beber Ducoco
1 colher de sopa de manteiga/pasta de amendoim
1 banana madura congelada e cortada em rodelas
1 pedaço de mais ou menos 0.5 cm de gengibre (ou menos se achar o sabor forte)
Canela em pó à gosto

Modo de Preparo:
Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar bem cremoso.
Sirva em seguida!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE CHOCOLATE COM BANANA VERDE

Ingredientes:
3 ovos
1/4 xícara de biomassa de banana verde
3 colheres de sopa de manteiga ghee
1/2 xícara de Softsugar
1 xícara de farinha de grão de bico
1 xícara de farinha de castanha de caju
2 colheres de sopa de cacau em pó
1/2 xícara de leite vegetal
1 colher de sopa de fermento

Modo de Preparo:
No liquidificador, bata os ovos, ghee e biomassa até ficar bem cremoso.
Adicione os outros ingredientes, menos o fermento e bata de novo.
Por fim, acrescente o fermento apenas misturando.
Despeje em forma untada e asse em forno pré-aquecido a 180° por uns 30-40 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CAPPUCCINO VEGANO

Ingredientes:
1/3 xícara de café
2/3 xícara de leite de coco pronto para beber Ducoco ou caseiro
Canela em pó

Modo de Preparo:
Despeje o café em uma xícara.
Aqueça o leite de coco e despeje 1/3 do leite na xícara com o café.
O outro 1/3 você vai aerar, para formar espuminha. Você pode fazer isso com um aerador de mão, ou com um fouet ou com um mixer de mão.
Quando tiver pelo menos dobrado de volume, despeje com cuidado na xícara.
Pode usar uma colherzinha, caso prefira.
Polvilhe canela em pó por cima e sirva em seguida!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE BANANA SUPER FÁCIL SEM AÇÚCAR

Ingredientes:
3 bananas bem maduras (qualquer tipo)
2 ovos
1/4 xícara de óleo de coco ou outro
1 xícara de aveia em flocos sem glúten
1/2 xícara de castanha do Pará ou de caju sem sal
2 colheres de chá de canela em pó – opcional
1 colher de sopa de fermento
Rodelas de banana para decorar – opcional

Modo de Preparo:
Bata as bananas, ovos e óleo no liquidificador até virar um creme.
Acrescente a aveia em flocos e as castanhas e bata novamente.
Adicione o fermento e a canela, misture bem.
Despeje em forma untada de 22cm e asse em forno pré-aquecido a a 180° por uns 20-30 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE SUCO VERDE SEM GLÚTEN

Ingredientes:
1 xícara de couve picada
1 xícara de cenoura em rodelas
1 banana madura
2 ovos
2 colheres de sopa de aveia sem glúten (ou normal, caso não tenha intolerância/doença celíaca)
Água de coco , caso necessário
1 colher de sopa de fermento em pó
Geléia 100% fruta – opcional

Modo de Preparo: Bata a couve, cenoura, banana, ovos e aveia no liquidificador até obter uma massa homogênea.
Caso necessário, acrescente um pouco de água de coco. Isto vai depender do tamanho dos seus ovos e da banana.
A massa deve ser cremosa, não muito líquida.
Por fim, adicione o fermento e misture brevemente.
Despeje em forminhas individuais.
Recheie com uma colher de chá de geléia em cada bolinho.
Asse em forno pré-aquecido à 180 graus por 30-40 minutos.
Caso queira, pode fazer no microondas, colocando de 2-5

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE BANANA SEM GLÚTEN E VEGANO

Ingredientes:
1 banana grande madura
4 coheres de sopa de óleo de girassol ou de coco
1/2 xícara de farinha de milho fina (fubá)
1/3 de xícara de farinha de arroz integral – dá pra substituir por mais farinha de milho
1/3 de xícara de fécula de batata
2/3 de xícara de leite de coco ou de amêndoas
2 a 3 colheres de sopa de melado de cana ou açúcar demerara – opcional, se sua banana estiver bem madura eu nem colocaria!
1 colher de chá de vinagre de maçã
1 colher de chá de fermento químico
Canela à gosto – opcional

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE BANANA SEM GLÚTEN E VEGANO

Modo de Preparo:
Amassa bem a banana.
Adicione o óleo de coco e misture com um fouet até os dois se incorporarem, então adicione o leite e bata para ficarem homogêneos.
Caso queira um bolo mais doce, adicione o adoçante natural de sua escolha e bata novamente.
Adicione as farinhas e o vinagre de maçã e misture bem.
Por fim adicione o fermento e misture novamente.
Despeje a massa em forminhas de muffin até 2/3.
Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 15-25 minutos.
Servir ele geladinho fica uma delícia

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE MARACUJÁ SEM LACTOSE

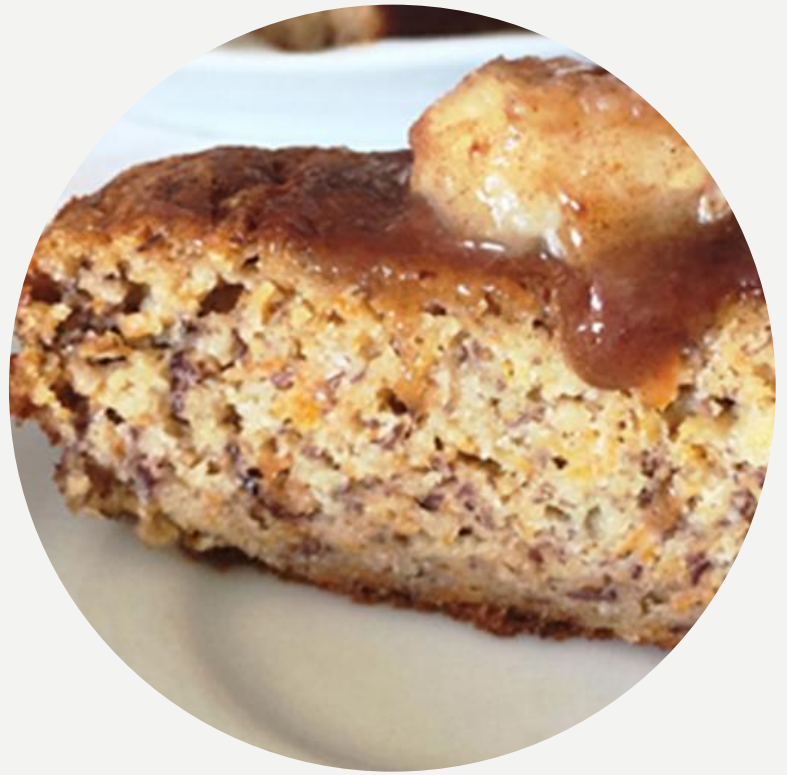
Ingredientes:
1/2 xícara de castanha de caju deixada de molho por 8h
1/2 xícara de água de coco
1/2 xícara de biomassa de banana verde
1 maracujá
Stevia ou mel ou demerara – à gostos

Modo de Preparo:
Escorra e descarte a água da demolhagem das castanhas.
Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar um creme liso e homogêneo.
Adoce a gosto.
Mantenha na geladeira por pelo menos 3h ou até servir.
Dá para variar a receita mudando as frutas: morango, framboesas, manga, abacaxi, limão e até fazer com chocolate!!!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE BANANA E CENOURA

Ingredientes:
1 e 1/2 unidade de banana bem madura – usei a nanica que é maiorzinha
2 ovos grandes – se forem pequenos use três
2 colheres de sopa de óleo de coco ou de girassol ou manteiga ghee
1/2 xícara de amido de milho ou fécula de batata
1/2 xícara de farinha de amêndoas ou de amendoim ou de castanha de caju ou do Pará – pode susbtituir por farinha de linhaça
1/2 unidade cenoura ralada no fino
1 colher de chá de vinagre de maçã
1 colher de chá de bicarbonato de sódio – pode usar fermento químico, o branquinho

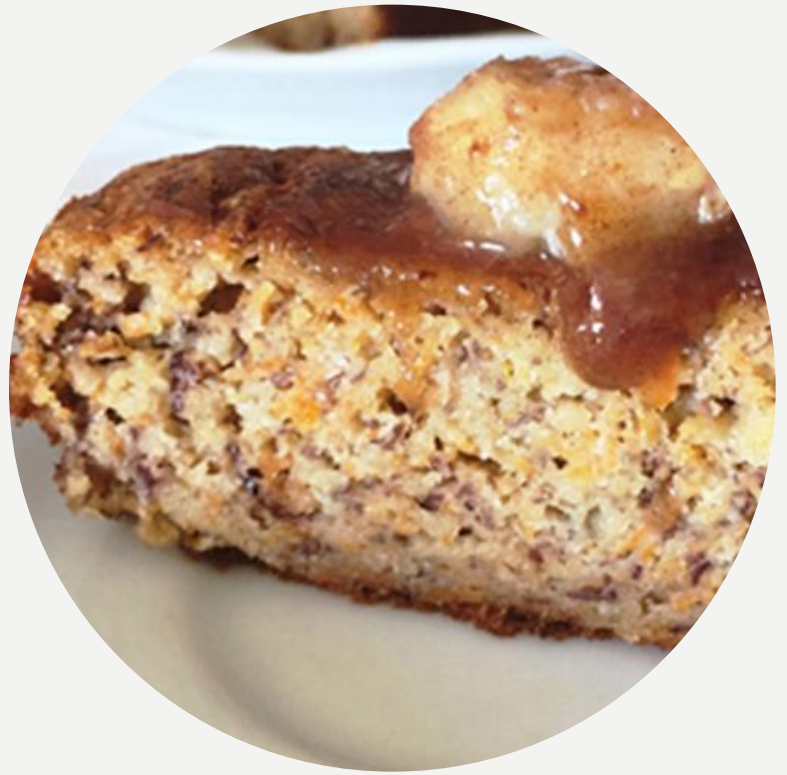


Opcional
1 colher de sopa de mel melado ou açúcar mascavo
1 colher de chá decanela
1 colher de chá de gengibre em póar

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE BANANA E CENOURA

Modo de Preparo:
Pré-aqueça o forno a 180 graus.
Amasse bem a banana e adicione os ovos.
Bata, com um garfo ou fouet, até que a mistura de ovos e banana aerem e dobrem de volume.
Adicione o óleo e misture bem.
Coloque a xícara com as farinhas e a cenoura ralada, misturando para que fique uma massa homogênea.
Por fim, adicione o vinagre (vai ajudar na expansão e deixar a massa mais fofinha) e o bicarbonato + as especiarias (que são opcionais mas recomendo super, fica uma delícia!!!) e o adoçante natural que escolher, caso ache necessário. Misture até ficarem bem incorporados
Despeje a massa em forma de pão untada com óleo e asse por 20-30 minutos, depende do seu forno.



Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BROA DE GRÃO DE BICO

Ingredientes:
1 xícara de grão de bico cozido sem sal
1 xícara de farinha de arroz
4 colheres de sopa de polvilho doce
1 ovo
1 colher de sopa de farinha de linhaça – opcional, usei para agregar nutrientes como o ômega 3
2 colheres de sopa de biomassa de banana verde – também opcional
5 a 6 colheres de sopa de água mineral
1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem – pode ser outro óleo vegetal
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de sal

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BROA DE GRÃO DE BICO

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno em fogo médio por uns 10 minutos;
Bata o grão de bico no liquidificador até virar uma pasta. Adicione o ovo e bata mais um pouco. Então coloque as farinhas, o polvilho, a água, o azeite de oliva, sal e a biomassa;
Pode bater tudo no liquidificador mesmo, ou se quiser também pode ser na batedeira ou na mão se você adorar por a mão na massa – eu fiz metade no liquidificador e metade na mão!
Por fim adicione o fermento e apenas misture. Modele as broas no tamanho e formato que quiser e as coloque em uma forma untada com um tiquinho de óleo;
Leve ao forno por +- 30 a 35 minutos à 230°. No fim eu ligo o grill para dar uma douradinha em cima, mas é opcional tá?

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CHEESECAKE DIET COM CALDA DE DAMASCO

Ingredientes:
155 g de bolacha de baunilha (ou outro sabor) diet, sem recheio;
80 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente;
6 colheres (sopa) de amido de milho;
1 ½ xícara (chá) de adoçante culinário;
875 g de cream cheese;
4 ovos;
1 gema de ovo;
½ colher (chá) de extrato de baunilha;
½ colher (chá) de raspas de limão;
115 g de creme de leite fresco;
300 g de geleia diet de damasco ou outro sabor de sua preferência;
150 ml de água.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CHEESECAKE DIET COM CALDA DE DAMASCO

Modo de Preparo:

Triture as bolachas no liquidificador ou processador. Transfira para um bowl, acrescente a manteiga amolecida e misture até que consiga moldar a massa no fundo de uma fôrma de fundo falso. Forre a fôrma com essa massa, apertando com os dedos.
Preaqueça o forno a 180°C.
Misture o amido de milho com o adoçante.
Numa batedeira, misture o cream cheese com o amido de milho adoçado e bata por 10 minutos, até que o creme fique bem fofo. Reduza a velocidade da batedeira ao mínimo e adicione aos poucos os ovos, a gema, o extrato de baunilha, as raspas de limão e o creme de leite, parando sempre para raspar o fundo da tigela. Despeje a mistura na assadeira, sobre a massa. Asse em banho-maria a 160°C por 50 minutos, ou até que o recheio fique firme. Espere esfriar, leve à geladeira por 5 horas e desenforme.
Misture a geleia com os 150 ml de água em uma panela e leve ao fogo até obter uma calda lisa. Deixe esfriar, regue a torta e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREPE COM CREME DE AVELÃ SEM AÇÚCAR

Ingredientes:
Creme
1 xícara de avelãs sem casca;
1 xícara de tâmaras secas;
1 colher de sopa de cacau em pó;
1 pitada de canela em pó.

Crepe
2 ovos;
3 colheres de sopa de farinha de aveia;
1 pitada de canela em pó;
Azeite.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREPE COM CREME DE AVELÃ SEM AÇÚCAR

Modo de Preparo:

Creme
1. Hidrate as tâmaras por 30 minutos.
2. Bata as avelãs no liquidificador até formar uma farinha.
3. Acrescente as tâmaras hidratadas, o cacau e a canela.
4. Bata até formar um creme.
5. Se necessário, acrescente um pouco da água usada na hidratação das tâmaras para ajudar a processar.

Crepe
1. Misture todos os ingredientes, exceto o azeite.
2. Unte uma frigideira com azeite.
3. Faça discos com a massa do crepe, cozinhando dos dois lados.
4. Recheie o crepe com o creme.
5. Se desejar, adicione frutas picadas.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DIET DE MARACUJÁ

Ingredientes:
3 ovos (claras e gemas separadas)
1/2 xícara (chá) de manteiga
1 xícara (chá) de adoçante em pó tipo forno e fogão
1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Calda
Polpa de 1 maracujá
1/2 xícara (chá) de água
3 colheres (sopa) de adoçante em pó tipo forno e fogão

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DIET DE MARACUJÁ

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.
Em outra tigela, bata as gemas, a manteiga e o adoçante até obter um creme fofo.
Sem parar de bater, alterne o suco com a farinha, formando uma massa homogênea.
Junte o fermento, as claras em neve e misture delicadamente com uma colher.
Coloque em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.
Deixe esfriar e desenforme.
Para a calda, leve a polpa de maracujá, a água e o adoçante ao fogo médio, em uma panela e deixe ferver por 3 minutos.
Deixe esfriar, regue o bolo e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE CENOURA LIGHT

Ingredientes:
2 cenouras médias picadas
1/2 xícara (chá) de margarina light
1 xícara (chá) + 2 colheres (sopa) de leite desnatado
12 colheres (sopa) rasas de adoçante em pó tipo forno e fogão
1 colher (chá) de essência de baunilha
3 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE CENOURA LIGHT

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador as cenouras, a margarina e 1 xícara (chá) do leite até obter uma mistura homogênea. Acrescente o adoçante, a essência de baunilha e as gemas, batendo até misturar e homogeneizar. Despeje em uma tigela e adicione a farinha, misturando com uma colher ou batedor manual até formar uma massa homogênea. Adicione as claras batidas em neve, o fermento e misture delicadamente até incorporar. Despeje a massa em uma fôrma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire do forno e deixe amornar. Leve uma panela pequena ao fogo baixo com o chocolate meio amargo picado e leite restante, mexendo até derreter. Espalhe sobre o bolo, deixe esfriar e sirva em pedaços.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE PÃO DE MEL LIGHT

Ingredientes:
5 ovos (claras e gemas separadas)
1/2 xícara (chá) de adoçante tipo forno e fogão
1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 xícara (chá) de margarina light
1/2 xícara (chá) de cacau em pó
4 colheres (sopa) de mel
1 colher (sopa) de café solúvel
1 xícara (chá) de leite desnatado
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
1 colher (café) de canela em pó
1 colher (café) de cravo-da-índia em pó
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio
2 xícaras (chá) de doce de leite light cremoso
1 colher (sopa) de licor de chocolate

Cobertura
300g de chocolate 70% cacau picado
1 xícara (chá) de creme de leite light

Licenciado para - Adriana Cália - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE PÃO DE MEL LIGHT

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o adoçante, o açúcar e a margarina. Adicione o cacau, o mel, o café solúvel, o leite, as farinhas, a canela e o cravo e bata até ficar homogêneo. Acrescente as claras em neve e o fermento, misturando delicadamente com uma colher. Transfira para uma fôrma média untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.
Retire, deixe esfriar, desenforme e corte ao meio, no sentido do comprimento, para rechear. Reserve. Misture o doce de leite com o licor e reserve. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite. Em uma travessa para bolo, coloque uma parte do bolo, espalhe o recheio de doce de leite e cubra com a outra parte do bolo. Cubra todo o bolo com a calda de chocolate e leve à geladeira por 1 hora antes de servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO FLORESTA NEGRA DIET

Ingredientes:
4 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de adoçante em pó tipo forno e fogão
4 colheres (sopa) de margarina
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
6 colheres (sopa) de cacau em pó
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar
Cerejas frescas e raspas de chocolate ao leite diet para decorar

Recheio e cobertura
500g de creme de leite fresco gelado
5 colheres (sopa) de adoçante em pó tipo forno e fogão
1 colher (sopa) de cacau em pó
1 xícara (chá) de geleia de cereja diet

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO FLORESTA NEGRA DIET

Modo de Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.
Na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o adoçante e a margarina até esbranquiçar.
Junte o leite, o cacau, a farinha e bata para misturar. Misture as claras em neve e o fermento, delicadamente com uma colher.
Coloque em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.
Na batedeira, bata o creme de leite gelado e o adoçante até obter ponto de chantilly. Divida o chantilly em três partes.
Adicione o cacau a uma delas e misture. Misture a geleia de cereja na outra parte e deixe o chantilly restante puro.
Desenforme o bolo já frio e corte ao meio, na horizontal.
Coloque uma parte da massa em um prato, espalhe o chantilly misturado com a geleia e cubra com a outra massa.
Coloque o chantilly com cacau em um saco de confeitar com bico pitanga médio e o chantilly puro em outro saco de confeitar com o mesmo bico.
Decore toda a lateral do bolo, intercalando os sabores. Decore o topo com cerejas e raspas. Leve à geladeira até o momento de servir.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE CAPPUCCINO LIGHT

Ingredientes:
2 caixas de pó para pudim sabor baunilha light (30g)
750ml + 4 colheres (sopa) de leite desnatado
3 colheres (chá) de café solúvel
1 colher (sopa) de achocolatado em pó light
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
2 claras batidas em neve
Grãos de café para decorar

Modo de Preparo:
Em uma panela, em fogo médio, cozinhe o pudim com 750ml do leite, mexendo sempre, até levantar fervura. Retire do fogo, acrescente o café e o achocolatado. Deixe esfriar. Hidrate a gelatina no leite restante e deixe descansar por 3 minutos. Leve ao fogo baixo, em banho-maria, até dissolver. Bata no liquidificador com o pudim e transfira para uma tigela. Misture as claras e leve à geladeira por 2 horas. Decore com grãos de café e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE UVA LIGHT

Ingredientes:
1 caixa de gelatina em pó sabor uva diet ou light
1/2 xícara (chá) de água quente
2 copos de iogurte desnatado (400g)
2 claras batidas em neve

Calda
1/2 xícara (chá) de suco de uva concentrado
3 colheres (sopa) de frutose em pó

Modo de Preparo:
Dissolva a gelatina na água fervente e deixe esfriar. Transfira para o liquidificador e bata com o iogurte. Retire e, em uma vasilha, misture delicadamente com as claras em neve. Transfira para taças individuais e leve à geladeira por 2 horas. Para a calda, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo por 3 minutos. Deixe esfriar, regue sobre a mousse e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PUDIM DIET DE LEITE

Ingredientes:
1 e 1/2 xícara (chá) de leite em pó
1 e 1/2 xícara (chá) de água quente
1 xícara (chá) de adoçante em pó tipo forno e fogão
1 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de essência de baunilha
4 ovos

Calda
4 colheres (sopa) de frutose

Modo de Preparo:
Polvilhe a frutose em uma fôrma de buraco no meio de 20cm de diâmetro e leve diretamente à boca do fogão, em fogo baixo. Deixe derreter e formar uma calda dourada. Reserve.
No liquidificador, bata o leite em pó, a água e o adoçante até dissolver por completo. Junte o leite, a essência, os ovos e bata até homogeneizar.
Despeje na fôrma sobre a calda e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora ou até firmar. Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e sirva.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

TORTA LIGHT DE MORANGO

Ingredientes:
1/2 colher (chá) de fermento em pó
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de margarina light
1/2 lata de creme de leite light
1 pitada de sal
300g de morangos cortados ao meio para decorar

Recheio
2 latas de leite condensado light
1 colher (sopa) de margarina light
6 colheres (sopa) de suco de limão

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

TORTA LIGHT DE MORANGO

Modo de Preparo:

Em uma tigela, coloque o fermento e a farinha. Misture a margarina, o creme de leite e o sal até a massa desgrudar das mãos e deixe descansar por 30 minutos na geladeira. Abra a massa com um rolo e forre o fundo e a lateral de uma fôrma de aro removível de 22cm de diâmetro. Fure a massa com um garfo e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até assar e dourar. Para o recheio, em uma panela, cozinhe o leite condensado com a margarina até engrossar. Retire do fogo e misture o suco de limão. Despeje sobre a massa assada e leve à geladeira por 2 horas. Decore com os morangos cortados ao meio, desenforme e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOMBONS RECHEADOS COM MORANGOS

Ingredientes:
1 morango grande.
½ xícara de creme de leite fresco (50 ml).
1 xícara de chocolate amargo sem açúcar (100 g).
Geleia de morango sem açúcar (a gosto).

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate com o creme de leite em uma panela em fogo médio. Mexa constantemente para não queimar. Quando a mistura estiver homogênea e cremosa, remova do fogo.
Metade deve ser colocada nos moldes previamente selecionados.
Em cima dessa mistura, coloque cuidadosamente um pouco de geleia e alguns pedaços muito pequenos de morango bem lavados.
Coloque o resto do chocolate amargo para cobrir os morangos e preencher o molde completamente. A superfície deve ser lisa, para que possa ser achatada com uma espátula.
O molde deve ser levado para a geladeira por cerca de duas horas.
Quando o tempo de resfriamento tiver passado, desmolde cuidadosamente e sirva.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PETIT GATEAU VEGANO

Ingredientes:
¼ de xícara (chá) de óleo de coco Taeq
150 g de chocolate 70% cacau picado
⅓ xícara (chá) de água
100 g de castanha do Pará Taeq triturada até formar farinha
⅓ xícara de farinha de trigo
⅔ de xícara (chá) de açúcar demerara Taeq
Geleia de morango Taeq
Morangos para decorar

Modo de Preparo:
Em uma tigela, misture o óleo, o cacau, a água, a farinha de castanha do Pará, a farinha de trigo e o açúcar;
Distribua em refratários pequenos, untados com óleo de coco e leve ao forno para assar, por 20 minutos, aproximadamente;
Retire do forno, finalize com uma pequena porção de geleia e decore com morango

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE PAPAIA COM FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:
1 papaia orgânica Taeq 350g
1 pote de iogurte grego Taeq 100g
2 colheres (sopa) de geleia Taeq fruta vermelha zero 40g

Modo de Preparo:
No liquidificador, bata a papaia, sem semente e casca com o iogurte;
Distribua em taças e por cima coloque uma colher de geleia.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE IOGURTE

Ingredientes:
4 ovos inteiros orgânicos
1 copo de iogurte desnatado
½ copo de óleo de coco
2 copos de farinha integral
2 copos de açúcar orgânico
1 colher de (sopa) de fermento em pó
Frutas orgânicas
Iogurte grego

Modo de Preparo:
No liquidificador, bata os ovos, o iogurte e o óleo por 5 minutos aproximadamente. Reserve;
Em uma tigela, misture bem a farinha e o açúcar e incorpore o conteúdo do liquidificador;
Misture o fermento;
Coloque em uma forma com furo central untada e asse por 35 minutos - ou até que, ao espetar um palito, ele saia seco;
Sirva com frutas e iogurte grego.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PUDIM DE TAPIOCA

Ingredientes:
2 colheres (sopa) de goma de tapioca
1 xícara (chá) de leite vegetal
3 colheres (sopa) de geleia de frutas vermelhas
1 colher de (sopa) de castanha do Pará, picada grosseiramente

Modo de Preparo:
Em uma panela, misture a goma de tapioca e o leite vegetal;
Leve ao fogo e deixe cozinhar até engrossar;
Desligue o fogo e misture 2 colheres (sopa) da geleia;
Distribua em tacinhas e leve para gelar;
Na hora de servir, distribua o restante da geleia e as castanhas do Pará.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

CREME DE COCO DIET

Ingredientes:
1 pote de leite de coco
1 copo de creme de leite
1/4 de colher de sopa de stévia
Raspas da casca de 2 limões

Cobertura:
4 pedacinhos de chocolate amargo 70% de cacau
2 colheres de café forte
4 colheres de creme de leite

Modo de Preparo: Coloque leite de coco e creme de leite numa panela e leve ao fogo até ferver, Ferva por 5 minutos para reduzir um pouco do líquido. Tire do fogo e reserve, adicione uma colher de chá de gelatina em pó com 2 colheres de água e derreta no micro-ondas, misture a gelatina com o conteúdo da panela.
Adicione as raspas de limão. Despeje a mistura em 4 taças de vidro, Leve ao refrigerador por 3 a 4 horas.

Cobertura: Derreta o chocolate no microondas ou em banho maria. Em seguida incorpore o chocolate com café e creme de leite. Espalhe em cima do creme de coco e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19485663800 - Protegido por Eduzz.com

BEIJINHO SEM AÇÚCAR

Ingredientes:
2 xícaras de Leite em pó desnatado
1 xícara (chá) de Água
2 colheres (sopa) de Adoçante forno e fogão Tal e Qual
2 colheres (sopa) de Manteiga sem sal
100 gramas de Coco fresco ralado

Modo de Preparo:
Para o leite condensado caseiro: ferva a água, bata-a no liquidificador com o leite em pó, 1 colher de sopa de manteiga e 2 colheres de sopa do adoçante por 5 minutos (até ficar bem homogêneo e um pouco pastoso).
Coloque essa mistura em um vidro e deixe na geladeira por 20 minutos.
Quando já estiver frio e com uma textura cremosa, retire da geladeira. Unte uma panela com manteiga e, quando derreter, acrescente a mistura que estava na geladeira e o coco ralado.
Mexa até ficar homogêneo.
Deixe esfriar e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BEIJINHO LIGHT COM LIMÃO

Ingredientes:
1 xícara de chá de leite em pó;
1 colher de sopa de margarina light;
½ xícara de chá de leite desnatado;
3 colheres de sopa de adoçante culinário;
50 g de coco ralado seco sem açúcar;
raspas de 1 limão.

Para decorar
2 colheres de sopa de coco ralado seco sem açúcar;
30 cravos da Índia.

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador o leite em pó, adoçante e margarina light com meia xícara de água quente por 5 minutos. Adicione essa mistura em uma panela com o leite desnatado e o coco e mantenha no fogo médio mexendo sem parar até começar a soltar do fundo da panela. Adicione as raspas de limão. Espere esfriar, faça as bolinhas com as mãos molhadas, passe pelo coco ralado e enfeite com um cravo. Sirva a seguir. Cada beijinho tem 31 calorias.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BEIJINHO LIGHT COM LARANJA

Ingredientes:
1 xícara de chá de leite em pó;
1 colher de sopa de margarina light;
½ xícara de chá de leite desnatado;
3 colheres de sopa de adoçante culinário;
50 g de coco ralado seco sem açúcar;
raspas de 1 laranja.

Para decorar
2 colheres de sopa de coco ralado seco sem açúcar;
30 cravos da Índia.

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador o leite em pó, adoçante e margarina light com meia xícara de água quente por 5 minutos. Adicione essa mistura em uma panela com o leite desnatado e o coco e mantenha no fogo médio mexendo sem parar até começar a soltar do fundo da panela. Adicione as raspas de laranja. Espere esfriar, faça as bolinhas com as mãos molhadas, passe pelo coco ralado e enfeite com um cravo. Sirva a seguir. Cada beijinho tem 31 calorias.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BEIJINHO LIGHT COM MARACUJÁ

Ingredientes:
1 xícara de chá de leite em pó;
1 colher de sopa de margarina light;
½ xícara de chá de leite desnatado;
3 colheres de sopa de adoçante culinário;
50 g de coco ralado seco sem açúcar;
polpa de 1 maracujá.

Para decorar
2 colheres de sopa de coco ralado seco sem açúcar;
30 cravos da Índia.

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador o leite em pó, adoçante, polpa do maracujá e margarina light com meia xícara de água quente por 5 minutos. Adicione essa mistura em umapanela com o leite desnatado e o coco e mantenha no fogo médio mexendo sem parar até começar a soltar do fundo da panela. Espere esfriar, faça as bolinhas com as mãos molhadas, passe pelo coco ralado e enfeite com um cravo. Sirva a seguir. Cada beijinho tem 31 calorias.

Licenciado para - Adriana Célia - 29435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE MARACUJÁ COM ZERO DE AÇÚCAR

Ingredientes:
1 embalagem pó para preparo de leite condensado lowçucar zero açúcar (100g)
2 embalagem creme de leite light (400g)mousse
1 embalagem gelatina em pó incolor sem sabor (12g)mousse
1 xícara(s) água quente para dissolver a gelatina mousse
1 xícara(s) suco de maracujá sem açúcar mousse
1 unidade(s) maracujá cobertura
1 colher(es) de sopa adoçante culinária lowçucar cobertura

Modo de Preparo:
Hidrate a gelatina na água e reserve
Em seguida prepare o leite condensado conforme as instruções da embalagem (utilize 100ml de água)
Acrescente a gelatina, o creme de leite e o suco do maracujá, bata por 3 minutos.
Transfira para taças individuais e leve para gelar por 3 horas.
Cobertura: Misture os ingredientes e decore a mousse.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PAVÊ LOUCO SEM AÇÚCAR

Ingredientes:
5 col de mistura para mingal sabor chocolate
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
3 col de chocolate em pó
3 pacotes de biscoito tipo maizena
4 ovos
1 pacote de cococ ralado(100gr)
1 pacote de chocolate granulado
1 1/2 lt de leite

Modo de Preparo:
em uma panela ponha 1 cx de leite,4 col de mestura para mingal,4 gemas,o leite condensado e 2 col de chocolate.dissolva e ponha no fogo.mexendo sempre.antes de ferver,por metade do coco ralado(50gr).reserve, molhe os biscoitosno restante do leite com3 col de chocolate.fazendo camadasde mingal e biscoito.mingal e biscoito....terminando em mingal.reserve, bata as claras em neve.quando estiver no "ponta suspiro"acrescente o creme de leite.bata novamente, por a mistura por sima da ultima camada do pavê.salpiquepor cima o restante do coco ralado(50gr) misturado no granulado, ponha na geladeira e espere q fique consistente.

Licenciado para - Adriana Cella - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO LOW CARB DE CANECA

Ingredientes:
3 colheres de sopa de farinha de amêndoas
2 colheres de sopa de xylitol
1 colher de sopa de cacau em pó ou essência de baunilha
1 colher de sopa de óleo de coco
1 ovo pequeno ou médio batido
½ colher de chá de fermento químico
gotas de chocolate (opcional)

Modo de Preparo:
Derreta o óleo de coco na xícara e adicione os demais ingredientes: a farinha, o xylitol, o cacau ou baunilha, o ovo e o fermento. Misture tudo muito bem com um garfo, até que já não restem grumos.

Dica: Se você preferir pode substituir as 3 colheres de sopa de farinha de amêndoas por 1 colher de sopa de farinha de coco.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

OVO DE PÁSCOA DIET

Ingredientes:
800 gramas de chocolate diet ou chocolate zero açúcar picado
100 gramas de creme de leite
2 colheres de sopa de cacau puro em pó (sem açúcar)
1 colher de sopa de adoçante para forno e fogão

Modo de Preparo:
Comece preparando o recheio, pois ele precisa esfriar antes de rechear o ovo. Para isso leve ao fogo médio para baixo 300 gramas do chocolate diet ou zero açúcar com o creme de leite, o cacau peneirado e o adoçante. Fique mexendo até o chocolate derreter completamente e virar um creme lisinho. Desligue e deixe esfriar para engrossar.

Dica: Escolha um chocolate diet de qualidade, isso faz toda a diferença no sabor do ovo de Páscoa!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

OVO DE PÁSCOA LIGHT

Ingredientes:
300 gramas de chocolate ao leite
8 barras de cereais a gosto
Fôrma de ovo de Páscoa

Modo de Preparo:
Para fazer ovo de Páscoa light, comece por derreter o chocolate ao leite light picado em banho-maria, mexendo sempre. Repita o procedimento com as barras de cereais, misturando bem até se desmancharem. Escolha as suas barrinhas favoritas com frutos secos ou frutas.

Dica: Reserve um pedacinho de chocolate para derreter mais tarde e unir o ovo no final.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

DOCES LIGHT E FIT

SEJA BEM VINDO(A)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DETOX

Ingredientes:
300 g de ameixas desidratadas
3 colheres de óleo de coco
6 colheres de cacau em pó
mel, 1 xícara e ½ de água filtrada e 3 colheres de biomassa de banana verde.

Modo de Preparo:
Deixe as ameixas de molho. Coloque a água para ferver e depois adicione-as. Bata no liquidificador ou processador todos os ingredientes, deixando o cacau em pó e o mel por último. Leve à geladeira.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COOKIES DE BANANA

Ingredientes:
3 bananas
1 colher de farelo de aveia
nozes ou castanhas trituradas e canela a gosto.

Modo de Preparo:
Para preparar, basta amassar as bananas e, em seguida, juntar os outros ingredientes. Faça bolinhas e leve ao forno por 15 minutos na temperatura de 180°. Deixe esfriar dentro do forno e está pronto. A receita é da nutricionista Paula dos Santos Ribeiro.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

TRUFA DIET

Ingredientes:
90 g de chocolate meio amargo ralado
¼ de xícara de cream cheese light
2 xícaras de açúcar de confeiteiro
2 colheres de cacau sem açúcar.

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate em banho-maria. Depois de esfriar, bata com o cream cheese. Acrescente o açúcar aos poucos. Coloque em um saco plástico e leve para gelar. Depois, basta cortar a ponta do saco e fazer bolinhas. Role sobre o cacau para cobri-las.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE CHOCOLATE LIGHT

Ingredientes:
100 g de chocolate dietético em barra
1 colher de gelatina em pó
3 colheres de adoçante em pó granular, raspas de meio limão
1 copo de iogurte natural desnatado
2 claras de ovo e 2 colheres de leite em pó desnatado.

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate em banho-maria. Bata o iogurte, o leite, o adoçante e a gelatina já pronta no liquidificador e, depois, misture ao chocolate derretido. Bata as claras em neve e adicione junto com raspas de limão.
Indicação da nutricionista Paula dos Santos Ribeiro.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

SUSPIRO DIET

Ingredientes:
3 claras de ovo
3e meia colheres (sopa) de adoçante
3 colheres (sopa) de amido de milho
4 gotas de essência de limão
Gotas de corante caso queira o suspiro colorido

Modo de Preparo:
Bata tudo junto na velocidade máxima da batedeira por 15 a 20 minutos (até ficar branco).
Use o bico pitanga, monte a assadeira forrada com papel manteiga untado com margarina.
Asse em forno brando .

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

OLHO DE SOGRA DIET

Ingredientes:
1 lata de leite condensado diet (335g)
1/2 colher (sopa) de margarina
100g de coco ralado sem adição de açúcar
1 gema peneirada
12 ameixas secas sem caroço
Margarina para untar

Modo de Preparo:
Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, a margarina, o coco e a gema, mexendo até soltar do fundo da panela. Coloque em um prato e deixe esfriar. Com as mãos untadas, modele croquetes e junte com uma ameixa apertando para fixar. Coloque em forminhas e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COCADA LOW CARB

Ingredientes:
1 xícara de leite de coco
1 xícara de creme de leite
200g de coco ralado (sem açúcar e sem ser desengordurado)
3 ovos
adoçante a gosto (utilizamos 80g de xilitol)

Modo de Preparo:
Colocar o leite de coco, o creme de leite e o coco ralado em uma panela em fogo médio e misturar bem;
Adicionar os ovos e o adoçante;
Misturar até obter uma massa homogênea;
Continuar mexendo até que a mistura comece a grudar de leve no fundo da panela;
Desligar o fogo;
Distribuir a massa no formato desejado por sobre uma forma untada com óleo de coco ou forrada com papel manteiga;
Levar ao forno preaquecido em temperatura média (180°C) por cerca de 12 a 25 minutos (sempre olhando para garantir que não queime) até o ponto desejado;
Retirar e servir.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BEIJINHO DE COCO LOW CARB

Ingredientes:
200 g creme de leite
100 g coco ralado seco
200 ml leite de coco
A gosto adoçante
A gosto coco ralado para enrolar
A gosto cravo da índia

Modo de Preparo:
Colocar o creme de leite, coco ralado e leite de coco na panela e mexa até dar uma encorpada.
Misture o adoçante à gosto e leve à geladeira.
Enrole as bolinhas e passe no coco ralado, colocando os cravinhos em cima. Ou coma de colher.
Mantenha guardado na geladeira.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOMBOM DE BEIJINHO COM MORANGO LOW CARB

Ingredientes:
500ml de creme de leite fresco
3 colheres de sopa de xilitol
3 colheres de sopa de coco ralado
Coloque os ingredientes em uma panela e deixe ferver até reduzir pela metade. Deixe esfriar em geladeira.

Modo de Preparo:
Lave alguns morangos e seque bem (super importante).
Envolva o beijinho (que já estará gelado) no morango (tem que ser rápido nessa hora, senão o calor da mão faz o beijinho "desmanchar").
Leve os morangos envoltos ao beijinho ao congelador por cerca de 20 minutos (só para firmar). Derreta chocolate 70% e banhe os morangos!
Mantenha sempre na geladeira!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MORANGO COM BEIJINHO FIT

Ingredientes:
3 colheres de sopa de leite de coco light
1 colher de sopa de óleo de coco
1 colher de sopa de adoçante culinário
4 colheres de sopa de leite em pó desnatado
1 colher de sopa de coco ralado sem açúcar

Modo de Preparo:
Misture todos os ingredientes, quando ficar uma massa homogênea enrole em volta dos morango, depois é passar no coco ralado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO BRANCO DIET

Ingredientes:
1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de creme de leite fresco
3 colheres de sopa de leite de coco em pó
Pode usar leite em pó (uso Ninho integral) mas não será low carb
2 colheres de sopa de xilitol

Modo de Preparo:
Coloque a manteiga em uma panela em fogo baixo e assim que derreter acrescente o creme de leite.
Misture bem e junte o leite de coco em pó (ou leite em pó) e o xilitol mexendo sem parar para não queimar até soltar do fundo da panela.
Deixe na geladeiras umas 2 horas para ficar em ponto de enrolar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE MORANGO FIT

Ingredientes:
1 xícara de chá de água gelada
1 xícara de chá de leite em pó desnatado
1/2 pacotinho de suco Light sabor morango

Modo de Preparo:
No liquidificador, coloque a água gelada, em seguida o leite em pó desnatado e por último o suco.
Bata em velocidade mínima por 15 (quinze) minutos. O resultado será um creme de morango.
Divida em 4 potinhos e leve à geladeira por 4 horas.
Depois disso, ele estará pronto para consumir!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PUDIM DE LEITE FIT

Ingredientes:
6 ovos
2 xícaras de chá de leite desnatado
2 xícaras de chá de leite em pó desnatado
1 xícara de chá de iogurte desnatado
3 e ½ colheres de sopa de açúcar União Fit

Calda:
6 colheres de sopa de açúcar União Fit
3 colheres de sopa de água

Modo de Preparo:
No liquidificador, bata os ovos, o leite, o leite em pó desnatado e o açúcar light, até obter uma mistura homogênea.
Despeje sobre a forma de buraco central previamente caramelizada e cubra com papel alumínio.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE BANANA

Ingredientes:
2 bananas nanicas picadas
2 colheres de sopa de cacau em pó
4 colheres de sopa de leite em pó

Modo de Preparo:
Coloque as bananas picadas em uma tigela de vidro.
Leve ao micro-ondas por 2 minutos.
Com um garfo, amasse bem as bananas.
Acrescente o cacau em pó e misture bem.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOMBOM DE LEITE EM PÓ FIT

Ingredientes:
1 xícara de leite em pó desnatado
2 colheres de adoçante em pó
4 colheres de cacau em pó sem açúcar
100 mls de leite desnatado

Modo de Preparo:
Em uma tigela coloque o leite em pó desnatado, o adoçante e o cacau. Misture bem e vá adicionando aos poucos o leite desnatado até formar uma massa úmida.
Prove e veja se está conforme seu gosto. Nessa etapa você pode acrescentar mais adoçante, cacau ou até mesmo um pouco mais de leite em pó, para que o sabor fique de acordo com sua preferência.
Faça bolinhas, passe em um pouco de leite em pó ou cacau em pó e está pronto.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

DOCINHO DE LEITE NINHO

Ingredientes:
4 colheres (sopa) de leite Ninho
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) manteiga

Modo de Preparo:
Numa panela, despeje o leite condensado e a manteiga.
Leve ao fogo médio e misture bem.
Vá adicionando o leite Ninho ao poucos e continue mexendo.
Mexa sem parar, para não empelotar, até que o doce comece a desgrudar do fundo da panela.
Quando estiver em ponto de brigadeiro firme, desligue o fogo e despeje o doce numa tigela.
Aguarde esfriar e em seguida unte as mãos com manteiga e modele os docinhos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

DOCE DE LEITE LOW CARB

Ingredientes:
1 litro de leite de castanhas (ou vegetal)
4 colheres (sopa) cheias de xilitol
2 colheres (sopa) de manteiga (ou óleo de coco)
1 pitada de sal
Essência de baunilha opcional

Modo de Preparo:
Junte tudo dentro de uma panela.
Leve ao fogo baixo e misture sem parar por cerca de 30 min.
Quando começar a reduzir ao ponto de doce de leite (desgrudar do fundo da panela está na hora de desligar o fogo). Fiquem de olho!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

LEITE MOÇA LOW CARB

Ingredientes:
1 xícara de creme de leite (de preferência fresco)
2 colheres (sopa) de xilitol bem cheias
1 colher (sopa) de manteiga (óleo de coco)
½ de colher (chá) de goma xantana

Modo de Preparo:
Coloque tudo dentro de uma panela, exceto a manteiga.
Leve ao fogo baixo e misture tudo, adicione a manteiga e continue mexendo até que ela derreta sem formar bolinhas.
Misture sempre em fogo baixo até que engrosse bem.
Quando não estiver mais grudando na panela, desligue o fogo, despeje dentro de um recipiente e leve a geladeira.
Está pronto para consumo.
DICA: Use e abuse da criatividade na hora de usar.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE MARACUJÁ FIT

Ingredientes:
2 xícaras de leite em pó desnatado
2 xícaras de leite líquido desnatado bem gelado
1 suco Light de maracujá

Modo de Preparo:
No liquidificador coloque o leite gelado, em seguida acrescente o leite em pó e o suco Light.
Bata no liquidificador por cerva de 10 minutos ou até que atinja a consistência de mousse.
Coloque para gelar por 20 minutos e está pronta para servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE LIMÃO FIT

Ingredientes:
1 xícara de leite em pó desnatado
1 xícara de água gelada
1/2 suco Light sabor limão

Modo de Preparo:
Coloque a água e em seguida os demais ingredientes no liquidificador.
Bata na velocidade MÍNIMA por 15 (quinze) minutos.
O resultado será um mousse cremoso, porém ainda mole.
Leve à geladeira por 3 horas e sirva gelado.
Dica: Se quiser pode substituir o Light por suco de limão desde que adicione adoçante, ou ficará muito azedo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE COLHER FIT

Ingredientes:
1 xícara de leite em pó desnatado
1 xícara de açúcar orgânico
1 colher de sopa de óleo de coco
2 colheres de sopa de cacau em pó

Modo de Preparo:
No liquidificador, bata o leite em pó desnatado dissolvido em ½ xícara de chá de água fervente e o açúcar orgânico até a mistura ganhar consistência.
Despeje em uma tigela e leve à geladeira por, no mínimo, 1 hora.
Depois de 1 hora, coloque a mistura de leite em pó com açúcar orgânico em uma panela.
Acrescente o óleo de coco e o cacau em pó e misture bem.
Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela.
Transfira a mistura para uma tigela, espere esfriar e sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

COOKIES DE CACAU LOW CARB

Ingredientes:
1 clara
3 colheres (sopa) de farinha de amêndoas
2 colheres (sopa) de cacau
2 colheres (sopa) de manteiga derretida
1/2 colher (café) de bicarbonato
Adoçante stevia a gosto
Gostas de chocolate 70% cacau

Modo de Preparo:
Junte tudo na seguinte ordem: Farinha, cacau, manteiga, clara, adoçante, gotas de chocolate.
Misture bem até a massa deve ficar consistente.
Distribua como preferir sobre uma forma untada ou forrada com papel manteiga.
Leve para assar em forno preaquecido por 20 minutos ou em sua airfryer por 10 minutos a 180° graus.
DICA: Pode substituir a farinha? Pode sim, por farinha de aveia, de coco ou até de arroz. Pode colocar açúcar demerara ou mascavo? SIM. Eu fiz dois cookies gigante!

Licenciado para - Adriana Celia - 15435663800 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRÃO FIT

Ingredientes:
2 xícaras de leite desnatado (ou de coco)
1 xícara leite em pó desnatado
2 ovos
3 colheres (sopa) de cacau em pó
Adoce a gosto com açúcar demerara (ou adoçante culinário)

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador o leite desnatado, o leite em pó, os ovos e o cacau.
Dica: Se ficar com medo do brigadeirão ficar com gosto de ovo, retire a película das gemas.
Bata até formar uma mistura bem homogênea.
Transfira para uma forma untada com óleo de coco ou para uma forma de silicone.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

PAÇOCA FIT

Ingredientes:
1 xícara de amendoim torrado e sem pele
2 colheres (sopa) bem cheias de pasta de amendoim (pode ser de avelã ou de castanha de caju)
1/2 xícara de farinha de aveia
1/2 xícara de adoçante xilitol (ou outro)
1 pitadinha de sal

Modo de Preparo:
Bata o amendoim em um triturador ou em um liquidificador.
Quando ele estiver quase uma farofa, adicione o restante dos ingredientes.
Bata por mais alguns segundos até que tudo se misture bem.
Pegue pequenas porções e coloque dentro de um molde de sua preferencia.
Prense bem para que ela molde, retire com cuidado para não quebrar.
Prontinho!
DICA: Você pode rechear suas paçocas com brigadeiro ou doce de leite, fit claro!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE BATATA DOCE

Ingredientes:
1 batata doce
3 colheres (sopa) açúcar mascavo (demerara ou de coco)
80 a 100g de chocolate amargo ou 70% cacau
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) cacau
Cacau ou castanhas para enrolar

Modo de Preparo:
Comece cozinhando a batata doce até ficar molinha.
Amasse bem formando um purê homogêneo.
Coloque em uma panela, junte o restante dos ingredientes.
Leve ao fogo baixo e misture bem bem até virar um tipo de uma massa.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BROWNIE FIT DE BATATA DOCE

Ingredientes:
1 batata-doce grande
½ xícara de aveia
3 colheres de cacau, tâmaras a gosto
½ xícara de pecan, ½ xícara de amêndoas, água (quanto precisar).

Modo de Preparo:
cozinhe a batata sem casca até ficar macia. Bata tudo no processador. Leve ao forno 250 graus por 20 minutos. Colocar a cobertura quando sair do forno. Depois, só guardar na geladeira e decorar com cacau nibs.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE CENOURA FIT

Ingredientes:
3 cenouras
1 gema de ovo
4 claras
adoçante de forno a gosto
½ xícara de óleo de coco
1 colher de sopa de fermento
2 xícaras de chá de aveia em flocos ou farinha de aveia
2 scoops de whey protein
3 copos de água.

Modo de Preparo:
bata as cenouras, as claras, a gema, o adoçante, o óleo e a aveia (ou a farinha de aveia) no liquidificador. Acrescente fermento, whey e água à mistura. Mexa bem, até que a massa fique homogênea. Asse no forno médio por 30 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE CHOCOLATE FIT

Ingredientes:
1 medida de whey isolado de chocolate
3 colheres de chá de farelo de aveia
3 colheres de chá de cacau em pó
1/3 colher de café de fermento em pó
3 colheres de chá de adoçante em pó
2 claras de ovo.

Modo de Preparo:
misture bem todos os ingredientes e leve ao forno por 10 minutos. O bolinho vai ficar com uma textura cremosa, tipo um petit gateau.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLOS NO POTE LUCRATIVOS

SEJA- BEM VINDO(A)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Bolo no pote floresta negra 445 e 446
- Bolo no pote indiano 447 e 448
- Bolo no pote de maracujá 449 e 450
- Bolo no pote de laranja 451 e 452
- Bolo no pote de sonho 453 e 454
- Bolo no pote de cenoura com chocolate 455 e 456
- Bolo no pote de sorvete 457 - 458
- Brigadeiro no pote 459
- Bolo no pote romeu e julieta 460 e 461
- Bolo no pote brigadeiro de café 462

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Bolo no pote de chocolate 463 e 464
- Bolo no pote de morango 465 e 466
- Bolo no pote de brigadeiro 467 e 468
- Bolo no pote de churros 469 e 470
- Bolo no pote de leite me pó 471
- Bolo no pote de paçoca 472 e 473
- Bolo no pote de abacaxi 474 e 475
- Bolo no pote de sonho de valsa 476 e 477
- Bolo no pote gelado de coco 478 e 479
- Bolo no pote de nutella 480 e 481
- Bolo no pote de ninho com nutella 482 e 483
- Bolo no pote de maracujá simples 484 e 485

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Bolo no pote bem casado de maracujá 486 e 487
- Bolo no pote de milho 488 e 489
- Bolo no pote de doce de leite 490 e 491
- Bolo no pote branco 492 e 493
- Bolo no pote baunilha com chocolate 494
- Bolo no pote brigadeiro com morango 495 e 496
- Bolo no pote de panetone 497
- Bolo no pote de pão de mel 498 e 499
- Bolo no pote de prestígio 500 e 501
- Bolo no pote de ninho com morango 502 e 503
- Bolo no pote de ninho com oreo 504

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE

- Bolo no pote de paçoca 505 e 506
- Bolo no pote de pêssego 507 e 508
- Bolo de pote de cacau com beijinho 509 e 510
- Bolo no pote de Amêndoas 511 e 512
- Bolo no pote de leite moça com nozes 513 e 514
- Bolo de cenoura sem glúten e lactose 515
- Bolo no pote de fubá com goiabada 516
- Bolo no pote abacaxi com coco 517 e 518
- Bolo no pote de frutas vermelhas 519 e 520
- Bolo no pote de bis 521 e 522
- Bolo no pote gelado de ouro branco 523 e 524

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE FLORESTA NEGRA

Ingredientes:
4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de óleo
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio
2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
3 colheres (sopa) de açúcar
1 xícara (chá) de cerejas picadas (reserve a calda da cereja)
Raspas de chocolate ao leite e cerejas em calda escorridas para decorar

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE FLORESTA NEGRA

Modo de Preparo:
Para o bolo, bata no liquidificador o ovo, o açúcar, o chocolate em pó, a água e o óleo até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e adicione a farinha de trigo e o fermento, misturando com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire, deixe esfriar e esfarele com as mãos. Na batedeira, bata o creme de leite com o açúcar até formar um chantilly. Reserve 1 xícara (chá) para decorar. Misture as cerejas no chantilly restante e reserve. Em copinhos individuais, faça uma camada com o bolo, regue com a calda da cereja reservada, uma camada de chantilly com cereja e finalize com outra camada de bolo umedecido com calda. Coloque o chantilly reservado em um saco de confeiteiro com bico pitanga e decore a superfície dos copinhos. Decore com raspas de chocolate e cerejas e leve à geladeira por 2 horas. Sirva.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE INDIANO

Ingredientes:
12 ovos (claras e gemas separadas)
3 xícaras (chá) de açúcar
1 e 1/3 de xícara (chá) de margarina
3 xícaras (chá) de farinha de rosca
2 colheres (chá) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de canela em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio
2 latas de leite condensado
4 gemas
2 colheres (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de leite

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE INDIANO

Modo de Preparo:
Para a massa, na batedeira, bata as claras em ponto de neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina até obter um creme fofo. Acrescente a farinha de rosca, o fermento, a canela e bata até ficar homogêneo. Adicione as claras em neve reservadas e misture delicadamente com uma colher ou espátula. Despeje em uma fôrma de 40cm x 28cm grande untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e esfarele o bolo com as mãos. Para o recheio, coloque todos os ingredientes em uma panela, misture e leve ao fogo médio, mexendo até ficar cremoso e engrossar levemente. Retire do fogo e deixe esfriar. Em potinhos de plástico transparentes, intercale camadas de bolo esfarelado e de recheio, até preencher todo o potinho, terminando em recheio. Polvilhe com canela em pó, tampe o potinho e sirva em seguida ou leve à geladeira até o momento de servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE MARACUJÁ

Ingredientes:
3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1/2 xícara (chá) de óleo
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite (200g)
1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
1/2 xícara (chá) de chocolate branco derretido

Cobertura
2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
2 colheres (sopa) de açúcar

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE MARACUJÁ

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador o ovo, o leite, o açúcar, o chocolate em pó e o óleo por 1 minuto. Despeje em uma tigela e adicione a farinha e o fermento, misturando com uma colher até homogeneizar. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe esfriar e esfarele com as mãos. Reserve. Para o recheio, bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve. Para a cobertura, bata o creme de leite fresco gelado na batedeira com o açúcar até ficar em ponto de chantilly, cuidando para não bater muito e virar manteiga. Em potinhos descartáveis transparentes individuais, faça uma camada com metade do bolo esfarelado e uma camada com o recheio de maracujá. Finalize com uma camada de bolo esfarelado e cubra com o chantilly, usando um saco de confeitar com bico pitanga. Tampe e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE LARANJA

Ingredientes:
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de essência de baunilha
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
1 caixa de bate-chantilly gelado (200g)
Coco ralado queimado para decorar

Creme de laranja
2 latas de leite condensado
1/2 xícara (chá) de chocolate branco picado
3 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de suco de laranja
1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE LARANJA

Modo de Preparo:
Em uma tigela, misture o açúcar, a farinha e o fermento. No liquidificador, bata os ovos, o leite e a baunilha. Despeje na tigela e misture até homogeneizar. Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Deixe esfriar, desenforme, esfarele o bolo e reserve. Para o creme de laranja, leve ao fogo médio o leite condensado, o chocolate e a manteiga, mexendo até engrossar. Desligue, misture com o suco e as raspas de laranja. Deixe amornar. Bata o chantilly gelado na batedeira até formar picos firmes. Para a montagem, divida o bolo e o creme de laranja em potinhos de acrílico pequenos e cubra com o chantilly. Decore com coco e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE SONHO

Ingredientes:
2 bolos Pullman sabor baunilha esfarelados (500g)
15 mini sonhos prontos recheados com creme para decorar
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Creme
1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 xícara (chá) de leite
1 colher (café) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de maisena
1 caixa de creme de leite (200g)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE SONHO

Modo de Preparo:
Para o creme, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a gema, o leite, a essência e a maisena, mexendo até engrossar. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Reserve 1/2 xícara (chá) do creme para decorar. Em potinhos transparentes individuais, faça camadas de creme e de bolo esfarelado, terminando em bolo. Coloque o creme reservado em um saco de confeitar com bico liso e decore as bordas. Decore os potes com minissonhos, polvilhe com açúcar de confeiteiro e tampe. Sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE CENOURA COM CHOCOLATE

Ingredientes:

4 ovos
3 cenouras grandes raladas
3/4 de xícara (chá) de óleo
2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
Chocolate granulado para polvilhar

Recheio e cobertura
1 lata de leite condensado
1 colher (chá) de manteiga
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 lata de creme de leite

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE CENOURA COM CHOCOLATE

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador os ovos, a cenoura, o óleo e o açúcar até homogeneizar. Despeje em uma tigela, acrescente a farinha e o fermento peneirados e misture com uma colher ou espátula até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar, desenforme e esmigalhe grosseiramente com as mãos. Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga e o chocolate, mexendo sempre, e cozinhe por 3 minutos, após iniciada a fervura, ou até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar e misture com o creme de leite. Em potes plásticos individuais, intercale camadas de bolo esmigalhado e de brigadeiro, até acabarem os ingredientes, terminando em brigadeiro. Polvilhe com granulado, tampe e sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE SORVETE

Ingredientes:
3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1/2 xícara (chá) de óleo
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Óleo e farinha de trigo para untar
Confeitos de chocolate tipo splits, de bolinha branca e preta e cerejas em calda para
decorar

Sorvete de leite em pó
1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor incolor
1/2 xícara (chá) de água
2 latas de leite condensado
1 caixa de creme de leite (200g)
8 colheres (sopa) de leite em pó

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE SORVETE

Modo de Preparo:
Para o sorvete, hidrate a gelatina na água e dissolva, em banho-maria. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e a gelatina dissolvida por 3 minutos. Transfira para uma tigela e leve ao congelador por 2 horas. Para o bolo, bata no liquidificador os ovos, o leite, o açúcar, o chocolate em pó e o óleo por 1 minuto. Despeje em uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe esfriar e esfarele com as mãos. Reserve. Para a montagem, em potinhos descartáveis pequenos, intercale camadas do bolo esfarelado e do sorvete, terminando em sorvete. Decore com confeitos e cerejas. Leve ao congelador por 3 horas antes de vender.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO NO POTE

Ingredientes:
1 e ½ lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
4 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de maisena
1 xícara (chá) de chocolate em pó
6 morangos
Chocolate derretido, chocolate granulado e morangos para decorar

Recheio
Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, os ovos, a manteiga, a maisena e o chocolate em pó até ficar homogêneo. Divida entre 6 potinhos de vidro individuais, deixando espaço da borda e disponha um morango em cada um. Arrume em uma fôrma, um ao lado do outro, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 35 minutos ou até firmar. Retire, deixe esfriar e sirva decorado com chocolate derretido, chocolate granulado e morangos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE ROMEU E JULIETA

Ingredientes:
3 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de água
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio
400g de creme para chantilly gelado
300g de cream cheese em temperatura ambiente
1 colher (sopa) de essência de baunilha
2/3 de xícara (chá) de açúcar
500g de goiabada picada
1/2 xícara (chá) de água

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE ROMEU E JULIETA

Modo de Preparo:

Para a massa, na batedeira, bata as claras em ponto de neve e reserve.

Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar até formar um creme fofo e claro.

Adicione o óleo, a essência e bata para misturar. Junte o leite e a água, intercalando com a farinha e batendo até homogeneizar. Misture o fermento e as claras batidas em neve reservadas delicadamente com uma colher ou espátula até homogeneizar.

Despeje em uma fôrma de 40cm x 28cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e esfarele o bolo com as mãos. Para o recheio, bata o creme para chantilly gelado na batedeira até formar picos firmes e reserve.

Ainda na batedeira, em outra tigela, bata o cream cheese, a essência e o açúcar. Incorpore o chantilly batido e misture delicadamente com uma espátula até homogeneizar. Reserve. Leve a goiabada e a água ao fogo médio, mexendo até dissolver e formar uma geleia. Retire do fogo e deixe esfriar.

Em potinhos de plástico transparentes, intercale camadas de bolo esfarelado, de creme de chantilly e de goiabada, até preencher todo o potinho, terminando em chantilly. Decore com goiabada, tampe e sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE BRIGADEIRO DE CAFÉ

Ingredientes:
1 e 1/2 bolo tipo Pullman sabor chocolate esfarelado (375g)
Brigadeiros prontos enrolados para decorar

Brigadeiro de café
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de café solúvel
1 colher (sopa) de chocolate em pó
1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de Preparo:
Para o brigadeiro, leve os ingredientes ao fogo médio em uma panela, exceto o creme de leite, mexendo até desgrudar do fundo da panela e engrossar. Misture com o creme de leite e deixe esfriar. Em potes ou copinhos transparentes, faça uma camada de bolo, uma de brigadeiro e mais uma de bolo. Decore com um pouco de brigadeiro na superfície e com um brigadeiro pronto enrolado. Tampe e leve à geladeira até o momento de servir.
DICA: Este recheio de brigadeiro de café combina com outros sabores de massa, como a de baunilha, de coco e até de laranja.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE CHOCOLATE

Ingredientes:
3 Xícaras de Farinha de trigo
2 Xícaras de Açúcar refinado
1 Xícara de óleo
1 Xícara de Chocolate em pó
1,5 Xícaras de Água morna
3 Ovos
1,5 Colheres de sopa de fermento em pó
1 Colher de sopa de bicarbonato de sódio

Recheio:
Para o recheio e decoração:
200 Gramas de Chocolate meio amargo
200 Ml de Creme de leite
1 Colher de sopa de Manteiga
Chantilly pronto
raspas de Chocolate
Cereja em calda, Morango ou Nozes

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE CHOCOLATE

Modo de Preparo:
Bata os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado;
Misture a farinha e o chocolate em um recipiente e em outro o óleo e a água; Acrescente esses ingredientes de forma alternada ao creme anterior, sem parar de bater, até obter uma massa lisa;
Depois adicione o fermento e o bicarbonato e misture sem bater;
Transfira essa massa do bolo de chocolate para uma forma retangular untada, e enfarinhada e leve para assar no forno preaquecido a 180°C por 30 minutos, ou até passar no teste do palito.

Recheio: Enquanto isso prepare o recheio , que será uma ganache de chocolate; Para isso pique o chocolate e coloque em uma panela junto com o creme de leite e a manteiga; Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até o chocolate derreter por completo e desligue o fogo;
Quando o bolo estiver assado e frio, corte em rodelas, de preferência usando um cortador redondo com o mesmo tamanho que o pote;
Monte o bolo no pote alternando camadas de bolo e de recheio, terminando com o recheio; Decore cada bolo de pote de chocolate com chantilly, raspas de chocolate e pedaços de cereja.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE MORANGO

Ingredientes:
1 pacote de biscoito maisena
Margarina até dar o ponto

Creme:
500 ml de leite
1 caixa de leite condensado
½ caixa de creme de leite
3 colheres de sopa de maisena

Cobertura:
1 bandeja de morangos
1 gelatina sabor morango

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE MORANGO

Modo de Preparo:
Triture o biscoito no liquidificador e vá adicionando aos poucos,
a margarina derretida até forma uma massinha;
Distribua esta massa no fundo dos potinhos.

Creme:
Leve ao fogo médio, o leite, o leite condensado e a maisena;
Mexa até engrossar. Vai ficar como um mingau encorpado;
Espere esfriar um pouco e misture o creme de leite;
Coloque este creme por cima da massa de biscoito,
e leve a geladeira para firmar um pouco enquanto prepara a gelatina.

Cobertura:
Prepare a gelatina com um pouco menos de água do que pede na embalagem;
(200ml de água fervente e 200 de água fria);
Lave e corte os morangos, distribua por cima do creme,
e finalize com a gelatina de morango.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE BRIGADEIRO

Ingredientes:
2 xícaras (chá) e 3 colheres (sopa) de açúcar
4 ovos (claras e gemas separadas)
3/4 de xícara (chá) de óleo
3/4 de xícara (chá) e 5 colheres (sopa) de achocolatado
3/4 de xícara (chá) de água morna
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
200 ml de licor de cacau
100 ml de água
3 colheres (sopa) de açúcar
2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de margarina
200 g de chocolate granulado

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE BRIGADEIRO

Modo de Preparo;
Bata 2 xícaras (chá) de açúcar com as gemas,
depois adicione o óleo, 3/4 de xícara (chá) de achocolatado,
dissolvido na água morna e por último a farinha;
Bate bem a massa, retire da batedeira e junte as claras batidas em neve;
Misture delicadamente e acrescente o fermento em pó;
Leve para assar em forma untada e enfarinhada em forno, preaquecido,
aos 180 °C.

Calda: Em uma panela misture o licor de cacau,
a água e 3 colheres (sopa) de açúcar e leve o fogo até ferver;
Deixe esfriar, desenforme o bolo e divida ao meio;
Faça furos no bolo com um garfo e regue com a calda;

Recheio: Em uma panela misture o leite condensado, 5 colheres (sopa)
de achocolatado, e a margarina e leve ao fogo até engrossar, mexendo
sem parar; Preste atenção para que fique em consistência mole;
Recheie e cubra o bolo, polvilhe o chocolate granulado.

Montagem: Fatia de bolo, recheio, mais uma fatia de bolo, recheio,
cobertura e granulado ou confeitos.

Licenciado para - Adriana Costa - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE CHURROS

Ingredientes:
3 Xícaras de Farinha de trigo
1 Xícara de Açúcar refinado
1 Xícara de Leite
¼ Xícara de óleo
7 Unidades de Ovo
1 Colher de chá de Canela em pó
1 Colher de sopa de fermento em pó

Calda:
1 Xícara de Água
2 Colheres de sopa de Açúcar

Recheio:
1 Quilograma de doce de Leite
200 Gramas de Açúcar cristal
50 Gramas de Canela em pó

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE CHURROS

Modo de Preparo; Separar as claras das gemas e bater as claras em ponto neve, até que fiquem firmes; Bata as gemas com o açúcar, até virar um creme esbranquiçado e fofo; Depois acrescente o óleo e o leite e continue misturando. Junte agora a farinha, a canela e o fermento, tudo peneirado; Misture até obter uma massa de bolo homogênea e, pouco a pouco, acrescente as claras de forma envolvente (para que não percam o ar); Transfira a massa do bolo de pote em uma forma untada e enfarinhada, e leve a assar no forno preaquecido a 180°C por 45-50 minutos, ou até passar no teste do palito; No final retire e deixe esfriar.

Calda: Leve ao fogo a água com o açúcar e deixe ferver até os grãos de açúcar se dissolverem; Desligue e deixe amornar.

Montagem: Corte rodelas de bolo com um cortador redondo ligeiramente menor, que o diâmetro do potinho. Depois corte as rodelas de bolo em 2 ou 3 discos, coloque um deles no pote e umedeça com a calda; Sobre a primeira rodela de bolo, acrescente o doce de leite,
com a ajuda de um saco de confeiteiro (pode usar um bico pitanga ou um mais simples); Tampe com outro disco de bolo, umedeça com a calda e acrescente mais doce de leite; Finalize seu bolo de pote de churros polvilhando a mistura de açúcar e canela, e tampe; Reserve o bolo na geladeira por um máximo de 3 dias, e faça sucesso vendendo ou oferecendo a quem mais gosta.

Licenciado para - [illegible]

BOLO NO POTE DE LEITE ME PÓ

Ingredientes:
200 g de leite em pó “Ninho” ou outro de sua preferência
395 ml de Leite Condensado (1 caixinha ou uma lata)
100 g de Manteiga sem sal
200 ml de Creme de Leite
200 ml de Chantilly batido

Modo de Preparo:
Coloque na batedeira a manteiga e o leite condensado,
e bata até formar um creme Acrescente o leite em pó e bata por mais 2 minutos;
Desligue a batedeira e com um batedor ou fouet misture levemente,
o chantilly que deverá ser batido previamente.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE PAÇOCA

Ingredientes:
4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
1 xícara (chá) de leite quente
1 pitada de sal
1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

Brigadeiro de paçoca:
3 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida
3 latas de leite condensado
3 caixinhas de creme de leite
300 g de paçoca esfarelada

Calda:
Leite condensado dissolvido em água (na proporção 1:1)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE PAÇOCA

Modo de Preparo: Numa batedeira coloque os ovos, o açúcar e bata bem até dissolver o açúcar e ficar claro; Desligue a batedeira, adicione aos poucos, a farinha de trigo e misture até incorporar; Acrescente a manteiga dissolvida no leite quente e misture; Junte o sal, o fermento em pó, leve novamente para a batedeira, e bata até ficar uma massa homogênea; Transfira a massa para uma assadeira quadrada (30 cm X 25 cm) untada, e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por +/- 30 minutos ou até dourar; Retire do forno e deixe esfriar;
Em seguida desenforme o bolo e com as mãos esfarele bem. Reserve.

Brigadeiro: Numa panela Fora do Fogo coloque a manteiga derretida, as latas de leite condensado, as caixinhas de creme de leite e a paçoca esfarelada, e misture bem até que os ingredientes fiquem bem incorporados; Leve ao fogo alto, mexendo sempre, até engrossar e ficar cremoso (+/- 15 minutos); Retire do fogo e deixe esfriar por 20 minutos para usar nos potes; Num pote coloque uma porção do brigadeiro de paçoca, uma camada de bolo esfarelado e molhe o bolo com um pouco de calda de leite condensado; Faça mais uma camada de brigadeiro, bolo esfarelado, calda e cubra com o brigadeiro; Decore com paçoca esfarelada.

Licenciado para - Adriana Cella - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE ABACAXI

Ingredientes:
6 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de água
4 colheres de sopa de óleo (de soja ou milho)
1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio:
1 abacaxi grande maduro (se gostar de um recheio com a fruta mais aparente, deixe alguns pedaços maiores)
1 copo (de requeijão) de água
1 copo (de requeijão) de açúcar (coloque menos se o abacaxi for doce)
suco de meio limão

Calda:
200 ml de leite de coco
1 copo de leite
1 colher de sopa de açúcar

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE ABACAXI

Modo de preparo: Peneire a farinha de trigo com o fermento, e misture o óleo à água; Pré-aqueça o forno a 180°C; Bata os ovos inteiros com o açúcar, até que fique muito claro, quase branco, e com bastante volume (bata de 7 a 10 minutos); Abaixe a velocidade da batedeira para o mínimo e despeje a água com o óleo; Desligue a batedeira, e com o auxílio de uma espátula ou do fouet, misture aos poucos a farinha, com cuidado para não perder o volume; Coloque em uma forma untada e enfarinhada ou, de preferência, forrada com papel manteiga (25 centímetros de diâmetro, por exemplo); Leve ao forno até que esteja dourado e um palito, espetado no centro do bolo, saia limpo;
Espere esfriar pelo menos 10 minutos antes de desenformar;
Apare as bordas escuras e aplaine o bolo com uma faca antes de rechear.

Montagem: Divida o bolo em 3 partes; Regue a base do pão-de-ló e coloque uma camada do doce de abacaxi e uma camada bem generosa do creme; Cubra com a parte do meio do pão-de-ló, regue de novo e repita os dois recheios; Termine com a última parte do pão-de-ló, regue e use a cobertura de sua preferência; Nessa receita foi usada Marshmallow.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE SONHO DE VALSA

Ingredientes:
½ xícara (chá) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de leite morno
½ xícara (chá) de óleo
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

Recheio:
1 caixa de creme de leite
1 lata de leite condensado
3 bombons sonho de valsa (você usará apenas o recheio, miolo)
2 latas de leite líquido
4 colheres (sopa) de amido de milho (maisena)
1 colher (sopa) de baunilha
100g de amendoim triturado
100g de castanha triturada

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE SONHO DE VALSA

Modo de Preparo: Para preparar a massa do bolo de chocolate de liquidificador, você precisará colocar os ingredientes citados acima (menos a farinha e o fermento), no liquidificador e bater muito bem, cerca de aproximadamente 3 a 5 minutos; Em seguida, misture o fermento e a farinha de trigo em uma tigela de sua preferência,
e logo depois de misturar acrescente o que você bateu no liquidificador até ficar uma massa homogênea; Unte e enfarinhe uma assadeira de tamanho médio e despeje a massa homogênea; Agora é só por no forno para assar por cerca de 40 minutos.

Recheio: Para preparar o recheio de sonho de valsa, comece levando ao fogo baixo o leite condensado, o amendoim e a castanha já triturada;
Mexa até ficar bem cremoso. Em seguida, acrescente o miolo dos bombons, o creme de leite e o leite líquido, sendo que nesse último aconselho que você já dissolva o amido de milho nele para não empelotar; Continue mexendo até começar a ferver e quando levantar fervura acrescente a baunilha, e misture bem até quando ficar bastante cremoso; Desligue o fogo e reserve.

Montagem: Você pode optar por esfarelar todo o bolo ou então deixá-lo em pedaços redondos, como preferir. Para montar, você precisará de um pote de aproximadamente 250 ml, em seguida coloque uma camada fina do bolo por baixo; Agora, coloque uma camada do recheio, mais uma do bolo e mais uma do recheio; Se você quiser, ainda dá para acrescentar algumas frutas ou raspas de mais um bombom.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE GELADO DE COCO

Ingredientes:
5 ovos
500 g de açúcar refinado
200 ml de leite integral
300 g de farinha de trigo
10 g de fermento em pó

Creme 1:
1 fatia de bolo gelado de coco
2 colheres (sopa) de creme de leite de caixinha
2 colheres (sopa) de leite condensado

Creme 2:
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 lata (mesma medida) de leite
1 colher (sopa) de maisena
1 gema
coco queimado seco

Calda:
400 g de leite condensado
200 ml de leite de coco
200 ml de leite integral
200 g de coco ralado seco

Licenciado para - Juliana Célia - 10125563800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE GELADO DE COCO

Modo de Preparo;
Calda: Misture os leites, Reserve.

Bolo: Bata as claras em neve. Acrescente aos poucos o açúcar, o leite, a farinha de trigo e o fermento, batendo bem; Leve o bolo para assar em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos; Ainda quente, fure o bolo e regue-o coma calda de leites, leve para gelar;
Depois de frio, corte o bolo em fatias e passe-o no coco ralado seco.

Creme 1: Misture o creme de leite e o leite condensado;
Molhe as fatias do bolo gelado neste creme, ou esmigalhe no creme, como preferir.

Creme 2: Misture bem a maisena como leite, acrescente o leite condensado e a gema;
Leve ao fogo até engrossar, deixe esfriar e reserve.

Montagem: Intercale o primeiro creme como segundo, até completar o recipiente;
Finalize com um pouco de coco queimado seco.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE NUTELLA

Ingredientes:
½ xícara (chá) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de leite morno
½ xícara (chá) de óleo
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

Recheio:
1 lata de leite condensado
2 latas de creme de leite (sem soro)
1 copo de leite (use a lata como medida)
1 colher (sopa) de farinha de trigo
5 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 pote de Nutella

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE NUTELLA

Modo de Preparo: Para preparar o bolo de chocolate de liquidificador para bolo no pote, você precisará colocar os ingredientes citados acima (menos a farinha e o fermento) no liquidificador e bater muito bem, cerca de aproximadamente 3 a 5 minutos; Em seguida, misture o fermento e a farinha de trigo em uma tigela de sua preferência, e logo depois de misturar acrescente o que você bateu no liquidificador até ficar uma massa homogênea; Unte e enfarinhe uma assadeira de tamanho médio e despeje a massa homogênea;
Agora é só por no forno para assar por cerca de 40 minutos.

Recheio: Em uma panela, misture o creme de leite, o leite condensado, o leite, a farinha de trigo e o chocolate em pó;
Leve ao fogo baixo/médio até chegar no ponto de brigadeiro (espere desgrudar do fundo da panela) sempre mexendo bem;
Após chegar no ponto, desligue e deixe esfriar. Por fim, adicione a nutella e o creme de leite e misture até ficar homogêneo;

Montagem: Separe um copo ou pote de aproximadamente 250ml;
Comece colocando uma camada fina de recheio no fundo, e em seguida uma camada de bolo; Agora é só colocar mais uma de recheio, outra de bolo e, por fim, recheio. Prontinho!

Licenciado para - Adriana Cella - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE NINHO COM NUTELLA

Ingredientes:
1 e 1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
Kinder Bueno para decorar

Calda
1/2 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite

Creme de leite Ninho
1 lata de leite condensado
1/2 xícara (chá) de manteiga
1 e 1/2 xícara (chá) de leite Ninho
1/2 xícara (chá) de creme de leite

Creme de Nutella
1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
1 xícara (chá) de Nutella

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE NINHO COM NUTELLA

Modo de preparo:
No liquidificador, bata a água, o óleo, o chocolate, o açúcar e os ovos por 1 minuto. Misture a farinha e o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar e esfarele o bolo. Bata os ingredientes do creme de leite Ninho na batedeira até ficar homogêneo e cremoso. Coloque em uma tigela e leve à geladeira por 1 hora. Bata o creme de leite fresco na batedeira até ficar em ponto de chantilly. Junte a Nutella e bata até homogeneizar. Em potes descartáveis individuais, faça camadas de bolo esfarelado regado com os ingredientes da calda misturados e de creme de leite Ninho, terminando em bolo com calda. Cubra com o creme de Nutella, decore com Kinder Bueno e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE MARACUJÁ SIMPLES

Ingredientes:
2 Xícaras de Farinha de trigo
2 Xícaras de Açúcar
1 Xícara de Leite
3 Unidades de Ovo
2 Colheres de sopa de Manteiga sem sal
1,5 Colheres de sopa de fermento em pó

Creme de maracujá:
1 Lata de Leite condensado
1 Lata de Creme de leite fresco (medida da lata de Leite condensado)
½ Lata de suco natural de Maracujá (medida da lata de Leite condensado)
1 Unidade de Maracujá (polpa)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE MARACUJÁ SIMPLES

Modo de preparo: Separe as gemas das claras e bata as claras em neve; Em seguida bata as gemas com o açúcar por 2-3 minutos;
Pouco a pouco acrescente a farinha e o leite, de forma alternada e enquanto mexe; Finalmente, incorpore delicadamente as claras na massa de bolo, para que não percam o ar, e adicione o fermento. Passe a mistura para uma forma de bolo retangular, devidamente untada e enfarinhada; Leve a assar no forno preaquecido a 180°C por 40 minutos, aproximadamente.

Creme de maracujá: Bata muito bem no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco, e reserve na geladeira por 30 minutos; Quando o bolo estiver assado e esfriado, corte rodelinhas usando um cortador redondo, e separe em duas; Colocando uma rodela de bolo no pote, seguida de um pouco de creme, outra rodela e creme de novo.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE BEM CASADO DE MARACUJÁ

Ingredientes: 3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda: 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
1/2 xícara (chá) de água
2 colheres (sopa) de açúcar

Musse de maracujá: 1 e 1/2 lata de leite condensado
Suco de 1/2 limão
1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
1 caixa de creme de leite (200g)

Musse de chocolate: 250g de chocolate meio amargo derretido
1 caixa de creme de leite (200g)
2 claras em neve

Cobertura: Polpa de 2 maracujás
1 xícara (chá) de água

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE BEM CASADO DE MARACUJÁ

Modo de preparo:
No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o açúcar até homogeneizar. Despeje em uma tigela e misture com a farinha e o fermento com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de 22cm x 30cm forrada com papel-manteiga. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Bata os ingredientes da musse de maracujá no liquidificador e leve à geladeira por 1 hora. Retire e misture delicadamente. Misture o chocolate com o creme de leite, junte as claras e misture delicadamente. Leve os ingredientes da cobertura ao fogo baixo até formar uma calda. Deixe esfriar. Em potes descartáveis individuais, faça camadas de bolo esfarelado umedecido com os ingredientes da calda misturados, de musse de chocolate, de bolo umedecido e de musse de maracujá, terminando em musse de maracujá. Decore com a cobertura, tampe e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE MILHO

Ingredientes:
3 ovos
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 lata de milho em conserva (sem líquido)
1/2 xícara de óleo de milho
200 ml de leite

Recheio:
1 lata e ½ de leite condensado
1 lata de milho verde (sem o líquido)
1 colher sopa de margarina culinária ou manteiga sem sal
50 ml de leite de coco
50 g de coco em flocos

Calda:
150 ml de água
50g de açúcar
Canela em pau
Cravo da Índia

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE MILHO

Modo de preparo: Bata no liquidificador: os ovos, o açúcar, o milho, o leite e o óleo; Transfira essa mistura para um bowl e acrescente à mão a farinha peneirada com a ajuda, de um fouet e por último o fermento em pó. Leve em forma untada ao forno pré-aquecido a 180 graus por 40 minutos ou até que doure e ao espetar um palitinho de dente ele saia limpo.

Recheio: Bata o leite condensado com o milho no liquidificador e leve esta mistura a uma panela; Junte os outros ingredientes em fogo médio até dar ponto de brigadeiro de colher; Reserve.

Calda: Ferva todos os ingredientes por 5 minutos e deixe esfriar para aplicar no bolo.

Montagem: Em potinhos alterne camadas de bolo umedecidas com a calda e o recheio; Decore com canela em pó e coco em flocos;
Leve a geladeira por 6 horas. Sirva gelado.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:
2 Xícaras de Farinha de trigo
2 Xícaras de Açúcar
1 Xícara de Leite
1 Xícara de Manteiga sem sal e em temperatura ambiente
2 Unidades de Ovo
1 Colher de sopa de Suco de limão
1 Colher de sopa de fermento em pó
1 Colher de chá de bicarbonato de sódio
1 Colher de chá de essência de caramelo (opcional)
1 Pitada de sal

Recheio:
1 Lata de doce de Leite
Granulado de chocolate

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE DOCE DE LEITE

Modo de preparo:
Para começar esta receita de bolo de pote fácil, comece por reunir os ingredientes; Nesse momento adicione o suco de limão ao leite, para obter buttermilk caseiro. Em seguida bata a manteiga com o açúcar até virar uma pasta; Acrescente os ovos e volte a bater; Pouco a pouco, e de forma alternada, acrescente a farinha e o leite. até obter um creme suave; Neste momento, se quiser, pode ainda acrescentar a essência de caramelo, que irá conferir um toque diferente e bem gostoso a esta massa de bolo de pote; Finalize com o sal, o fermento e o bicarbonato, misturando ligeiramente; Distribua a massa por forminhas de muffin untadas, e leve a assar no forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos; Quando o bolo estiver assado e esfriado, corte cada porção em duas metades, e monte camadas no pote, alternando entre o bolo e o doce de leite. A última camada de bolo de pote de doce de leite deve ser de doce de leite; Polvilhe granulado em cima se desejar;
Sirva este docinho em seguida, ou reserve fechado na geladeira por 3 dias.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE BRANCO

Ingredientes:
8 ovos
2 xícaras de açúcar cristal
2 xícaras de chá de leite
1/4 xícara de óleo
3 colheres de sopa de margarina de boa qualidade (ela que deixa a massa saborosa)
4 xícaras de farinha de trigo sem fermento
2 colheres de sopa de fermento
1 pitadinha de sal

Recheio:
Doce de leite com ameixa
2 latas de leite condensado cozida por 40 minutos
1 lata de ameixa em calda
1 lata de creme de leite

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE BRANCO

Modo de preparo;
Bata os ovos com o açúcar, até obter um creme fofo e claro;
Desligue a batedeira e acrescente aos poucos os ingredientes secos (peneirados), misture delicadamente com um fouet, ferva o leite, óleo e a margarina; Quando ferver, despeje delicadamente na massa e misture com um fouet; Unte uma assadeira retangular com margarina e farinha de trigo; Asse em forno baixo/médio, por aproximadamente 30 minutos (depende do seu forno); Quando ficar dourado, enfiar uma faca e sair limpa, desligue.

Recheio:
Pique as ameixas e agregue ao doce de leite,
mexa e acrescente o creme de leite, até ficar pastoso;
Veja abaixo mais uma das receitas simples de bolo de pote!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE BAUNILHA COM CHOCOLATE

Ingredientes:
1 bolo pronto sabor baunilha
2 latas de leite condensado
1 barra (125g) de chocolate ao leite picado
1 xícara de creme de leite fresco
2 colheres de sopa de açúcar
1 caixinha (200g) de creme de leite
2 colheres de sopa de manteiga

Modo de preparo: Primeiramente, para fazer o seu bolo no pote, você precisa esfarelar com as mãos todo o bolo pronto de baunilha!
Depois, em uma panela, em fogo médio, disponha uma lata de leite condensado e uma colher de manteiga. Misture e mexa até soltar da panela. Adicione meia caixinha de creme de leite e leve o brigadeiro branco para a geladeira. Agora é hora de fazer o brigadeiro preto. Misture a outra caixinha de leite condensado, a outra colher de manteiga e o chocolate picado em uma panela também em fogo médio. Mexa até soltar, adicione o restante da caixinha de creme de leite e leve para gelar. O próximo passo é, em um recipiente, bater o creme de leite fresco com o açúcar até atingir o ponto de chantilly. Esse chantilly deve ser colocado em uma manga de confeiteiro (aqueles sacos decoradores, sabe?) e você deve deixar reservado. Por último, você vai montar o seu bolo no pote. Em um pote de vidro, coloque uma camada de brigadeiro branco, uma camada de bolo esfarelado, uma camada de brigadeiro preto, mais uma camada de bolo esfarelado e, por cima, o chantilly. É isso!

Licenciado para - [illegible]

BOLO NO POTE BRIGADEIRO COM MORANGO

Ingredientes:
4 ovos.
4 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de manteiga derretida
3 xícaras de farinha de trigo.
2 xícaras de açúcar.
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de leite.

Brigadeiro:
1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de margarina
1 caixinha de creme de leite

Montagem:
2 caixinhas de morangos
1 latinha de guaraná
Potinhos transparentes com tampa.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE BRIGADEIRO COM MORANGO

Modo de preparo:
Em um recipiente adicione os ovos, o leite, a manteiga derretida, a farinha de trigo e o açúcar. Misture bem.
Em seguida adicione o fermento em pó e misture mais um pouco.
Coloque a massa do bolo em uma forma untada e leve ao forno 180 graus por 40 minutos.
Enquanto isso leve ao fogo o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina. Misture sem parar até começar a soltar do fundo da panela.
Desligue o fogo e adicione o creme de leite no brigadeiro. Misture bem e reserve.

Agora é só montar no potinho na seguinte ordem:
Bolo – 1 colher de sopa de guaraná – Brigadeiro – Morangos cortados – Bolo – 1 colher de sopa de guaraná -Brigadeiro.
Prontinho!! Agora é só felicidade!!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE PANETONE

Ingredientes:
1/3 de panetone ou chocotone
(resistam ao desejo de fazer seu próprio panetone,
são materiais que você nunca mais vai usar)
4 colheres de nutella ou doce de leite
2 castanhas do pará picadas
e 2 damascos secos (se for usar o panetone)
2 nozes quebradas e 3 cerejas (se for usar o chocotone)

Modo de preparo:
O ideal seria usar um pote de vidro, porque se a pessoa quiser dar uma aquecida, o vidro vai suportar o calor. Mas pode ser de plástico, basta ser bonito e não muito baixo para suportar as camadas.
Comece as camadas pelo panetone, espalhe sobre ele a nutella e damasco.
Coloque outra camada de panetone, nutella e castanhas.
Ou nozes e cereja com chocotone, faça a combinação que preferir.
Se quiser deixá-lo mais refinado e com cara de natal com neve,
pode salpicar açúcar de confeiteiro sobre a última camada.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE PÃO DE MEL

Ingredientes:
1 xícara de leite
1/2 xícara de açúcar mascavo
1/3 de xícara de chocolate em pó (ou a gosto)
3 cravos inteiros
3 cardamomos (sem casca, somente as sementes inteiras)
Casca de meia laranja (somente a parte amarela)
50 g de manteiga
300 g de mel
1/2 colher de sopa de canela em pó
1 colher de café rasa de noz moscada ralada
1/2 colher de chá de gengibre em pó
4 ovos
2 xícaras de farinha de trigo peneiradas
2 colheres de chá rasa de fermento químico em pó
2 colheres de chá rasa de bicarbonato de sódio

Manteiga para untar a forma
Cacau para polvilhar na forma

Ingredientes para montar o pote:
2 latas de leite condensado cozido - ou 800 g de doce de leite
1 lata de creme de leite (opcional)
Ganache (veja como fazer aqui - feita com 500 g de chocolate)

Licenciado para - Adriana Cesar - 1946556380 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE PÃO DE MEL

Modo de preparo: Pré-aqueça o forno no médio. Unte uma assadeira retangular grande com manteiga e polvilhe com cacau em pó. Ou forre a assadeira com papel manteiga untado. Leve ao fogo o leite com o açúcar, o chocolate em pó, os cravos, os cardamomos e a casca de laranja. Aqueça até antes da fervura, deixando o açúcar e o chocolate de dissolverem. Desligue o fogo e tampe a panela. Deixe as especiarias em infusão por 10 minutos. Coe e descarte as especiarias. Junte a manteiga à mistura de leite e deixe derreter. Junte o mel, a canela, a noz moscada e o gengibre. Deixe amornar. Bata os ovos inteiros com uma batedeira até crescerem de volume e ficarem de cor clara, como para fazer um pão de ló. Junte a mistura de leite aos ovos, acrescente a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato incorporando bem. Asse por aproximadamente 40 minutos ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo. Deixe esfriar, desenforme e esfarele o bolo grosseiramente com as mãos.

Montagem dos potinhos: Misture o doce de leite com o creme de leite para que o doce fique menos espesso. Se estiver utilizando doce de leite mais líquido o creme de leite não é necessário. Coloque um pouco do pão de mel esfarelado em um vidro, pote ou copinho. Pode usar até uma travessa grande e montar como um pavê. Cubra com o doce de leite, faça outra camada de pão de mel e por último faça uma camada com ganache. Repita as camas a gosto.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE PRESTÍGIO

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo (420 gramas)
2 xícaras de açúcar refinado
1½ xícaras de água (360 mililitros)
1 xícara de chocolate em pó
1 xícara de óleo (240 mililitros)
3 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó (fermento químico)
1 colher de café de bicarbonato de sódio

Para o recheio:
1 lata de leite condensado
100 gramas de coco ralado (1¼ xícaras)
1 colher de sopa de manteiga sem sal ou margarina

Para a cobertura:
2 xícaras de leite (480 mililitros)
8 colheres de sopa de açúcar refinado
3 colheres de sopa de manteiga sem sal ou margarina
2 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de maisena

Licenciado para - Adriana Cella - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE PRESTÍGIO

Modo de preparo: Comece por preparar a massa batendo os ovos com o açúcar até obter um creme bem macio e de tom claro.
Numa tigela misture a farinha e o chocolate e, à parte, a água e o óleo. Adicione estes ingredientes ao creme de ovos e açúcar, alternadamente, enquanto bate com a batedeira ou com um fouet.
Quando a massa deste bolo de pote de chocolate estiver lisa, incorpore o fermento e o bicarbonato. Transfira para uma assadeira retangular untada e enfarinhada e leve a assar no forno preaquecido a 180°C por 30-40 minutos, ou até passar no teste do palito.
Enquanto espera que a massa asse, você prepara o recheio de prestígio: coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo médio-baixo. Mexa por cerca de 10 minutos, ou até ficar espesso, depois desligue e deixe esfriar.
Para fazer a cobertura, que também pode ser usada como recheio, o processo é semelhante: dissolva a maisena no leite e leve ao fogo com o açúcar, a manteiga e o chocolate. Fique mexendo por 10-15 minutos, ou até engrossar e ferver.
Finalmente, quando o bolo de chocolate estiver assado, retire e deixe esfriar. Corte rodelas do tamanho do potinho, usando um cortador redondo ou um copo, e monte o bolo colocando no pote uma rodela de bolo, um pouco do recheio, outra rodela de bolo e por fim a cobertura.
Depois de montar o bolo de pote de prestígio, tampe e reserve na geladeira

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE NINHO COM MORANGO

Ingredientes:
4 ovos
450 g de açúcar refinado
250 g de manteiga
450 g de farinha de trigo
200 ml de leite integral
20 g de fermento em pó

Recheio
2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite
8 colheres (sopa) de leite em pó
2 caixinhas de Morangos

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE NINHO COM MORANGO

Modo de preparo:
Use a batedeira para fazer um creme fofo com o açúcar e a manteiga. Bata os ovos um a um e a farinha de trigo peneirada intercalada com o leite. Coloque a massa numa fôrma untada e leve para assar em forno pré-aquecido em temperatura média (180 °C).

Para fazer o recheio, leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até ficar cremoso.
Monte o bolo nos potinhos intercalando o recheio, os morangos e a massa. A última camada é do recheio e, por fim, de morangos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE NINHO COM OREO

Ingredientes:
1 bolo Pullman sabor baunilha esfarelado (250g)
2 pacotes de biscoito Oreo triturado (180g)
Biscoitos Oreo quebrados ao meio para decorar

Brigadeiro de leite Ninho
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de leite Ninho
1 colher (sopa) de manteiga
1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo;
Para o brigadeiro de leite Ninho, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o leite Ninho e a manteiga, mexendo até desgrudar do fundo da panela e engrossar. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Em potes transparentes individuais, faça camadas de bolo esfarelado, de biscoito triturado e de brigadeiro, repetindo as camadas até acabarem os ingredientes, terminando em brigadeiro e biscoito triturado. Decore com biscoitos quebrados e sirva em seguida ou leve à geladeira tampado até o momento de servir.
DICA: Se desejar, polvilhe com leite Ninho antes de servir.

Licenciado para - Juliana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE PAÇOCA

Ingredientes:
4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
1 xícara (chá) de leite quente
1 pitada de sal
1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

Brigadeiro de paçoca
3 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida
3 latas de leite condensado
3 caixinhas de creme de leite
300 g de paçoca esfarelada

Calda
leite condensado dissolvido em água (na proporção 1:1)

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE PAÇOCA

Modo Preparo:
Numa batedeira coloque os ovos, o açúcar e bata bem até dissolver o açúcar e ficar claro. Desligue a batedeira, adicione aos poucos, a farinha de trigo e misture até incorporar. Acrescente a manteiga dissolvida no leite quente e misture. Junte o sal, o fermento em pó, leve novamente para a batedeira e bata até ficar uma massa homogênea.
Transfira a massa para uma assadeira quadrada (30 cm X 25 cm) untada e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por +/- 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar. Em seguida desenforme o bolo e com as mãos esfarele bem. Reserve.

Brigadeiro: Numa panela FORA DO FOGO coloque a manteiga derretida, as latas de leite condensado, as caixinhas de creme de leite e a paçoca esfarelada e misture bem até que os ingredientes fiquem bem incorporados. Leve ao fogo alto, mexendo sempre, até engrossar e ficar cremoso (+/- 15 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar por 20 minutos para usar nos potes.
Num pote coloque uma porção do brigadeiro de paçoca, uma camada de bolo esfarelado e molhe o bolo com um pouco de calda de leite condensado. Faça mais uma camada de brigadeiro, bolo esfarelado, calda e cubra com o brigadeiro. Decore com paçoca esfarelada.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE PÊSSEGO

Ingredientes:
04 ovos + 02 claras (as duas claras são as que irão sobrar das gemas que você vai usar no creme)
01 xícara de açúcar
03 colheres cheias de margarina
02 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de leite
01 colher de fermento em pó
01 colher de sopa rasa de essência de baunilha

Creme:
01 lata de leite condensado
01 lata de creme de leite
01 colher de amido de milho
02 gemas

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE PÊSSEGO

Modo de fazer (massa): Bata as claras em neve e reserve. Coloque as gemas, a margarina e o açúcar e bata bem até que forme um creme claro e fofo. Em uma vasilha misture o fermento e a farinha de trigo, vá acrescentando aos poucos na mistura de margarina a farinha, alternando com o leite e vá mexendo com uma colher. Vá misturando delicadamente até que finalize. Por fim acrescente a baunilha. Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré aquecido por uns 35 minutos ou até que enfiando um palito o mesmo saia limpo.
Creme: Primeiro dissolva a maisena em um pouco de creme de leite, depois coloque todos os ingredientes em uma panela leve ao fogo e vá mexendo até que o creme engrosse. Deixe esfriar.
Pêssegos em calda :Pique os pêssegos (reserve uns 4 pedaços para picar e colocar por cima do bolo) Em uma panela coloque 02 colheres da calda dos pêssegos, os pêssegos picados e 01 colher de açúcar, deixe ferver por 10 minutos. Desligue o fogo e reserve. Quando o pêssego em calda estiver frio, misture com o creme também frio e misture bem.
Para a cobertura: você vai precisar de 01 caixinha de chantilly, faça como recomenda as instruções e os pêssegos que você reservou picadinhos.
Montagem: Corte os bolos para que caiba no potinho, uso o de 200ml. Divida o bolo ao meio, coloque a primeira camada, molhe com a mistura de leite condensado com leite (a medida que uso é 1/2 caixa de leite para 1/2 caixa de leite condensado). Coloque uma generosa camada de recheio, a outra cama de bolo molhe o bolo, coloque um pouco de chantilly e por cima pêssegos pra decorar. Fica uma super delícia.

Licenciado para - Adriana Célia - 10435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE CACAU COM BEIJINHO

Ingredientes: 1/3 xícara de amêndoas com casca trituras no processador
1/4 xícara de farinha sem glúten ou alguma fécula
1 (e meia se quiser) colher de sopa açúcar mascavo
1 colher de sopa de cacau sem adição de açúcar
1 colher de café rasa de bicarbonato de sódio
1 colher de café rasa de fermento químico em pó
pitadinha de sal
1/4 de xícara de leite sem lactose ou vegetal
1 colher de chá de melado de cana (pode ser mel)
1 colher de chá de água
1 colher de sopa de azeite
1 colher de café de vinagre de fruta
Para a calda de cacau: 1/3 xícara de leite sem lactose ou vegetal
2 colheres de sopa de cacau sem adição de açúcar
1 colher de sopa de melado de cana (ou mel)
Para o beijinho de coco: 1/2 xícara de coco flocado seco sem adição de açúcar (ou coco fresco natural – neste caso, reduza a água indicada a seguir)
4 colheres de sopa de água
1 colher de sopa de amêndoas com casca trituradas (farinha)
4 tâmaras sem caroço e sem açúcar secas
1 colher de sopa de óleo de coco
1 colher de chá de melado de cana (ou mel0
pitadinha de sal

Licenciado para - Adriana Célia - 10435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE CACAU COM BEIJINHO

Modo de preparo:
Primeiro aqueça o forno a 180 graus e prepare a massa. Coloque os ingredientes secos em um bowl e misture. A seguir, adicione os liquidos e incorpore tudo. Forre o fundo da forma com o papel manteiga e despeje a massa. Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos ou até espetar um palito e ele sair seco.
Enquanto o bolo assa, faça a calda de cacau. Coloque todos os ingredientes em uma panelinha e mexa com um fuet até que vire uma calda mais grossinha. Deixe esfriar para firmar.
Então faça o beijinho, apenas colocando todos os ingredientes no processador. Se necessário adicione água aos poucos.

Montagem: coloque bolo no fundo, depois beijinho, depois calda… repita até encher seu potinho. Dependendo do tamanho rende um ou dois.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE AMÊNDOAS

Ingredientes:
8 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar cristal
2 xícaras (chá) de leite
¼ xícara (chá) de óleo
3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento
1 pitada de sal

Recheio:
¼ xícara (chá ou 50g) de açúcar
5 colheres (chá) de amido de milho
1 pitada de sal
1 xícara (chá ou 240ml) de leite
2 ovos
2 colheres (sopa) de licor de amêndoa

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE AMÊNDOAS

Modo de Preparo: Para fazer a massa do seu bolo de pote, primeiramente você precisará bater os ovos juntamente com o açúcar até chegar em um ponto em que o creme esteja fofinho. Assim que chegar nesse ponto, desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó e a pitada de sal. Agora, ferva o óleo com o leite e a margarina ou manteiga. Fervido, é só despejar na massa e misturar delicadamente até obter uma massa homogênea. Em seguida, unte e enfarinhe uma assadeira de tamanho médio, despeje a massa e asse em temperatura média por aproximadamente cerca de 30 a 40 minutos.

Recheio: Para fazer o recheio, você precisará misturar em uma panela o açúcar, o amido de milho e o sal. Em seguida, em uma tigela de sua preferência, bata os ovos juntamente com o leite e logo a seguir coloque esses também na panela. Leve ao fogo e mexa sempre até levantar fervura e engrossar, após 2 a 3 minutos que já está fervendo, desligue. Agora é só acrescentar o licor de amêndoa e misturar bem. Reserve.

Para montar – Para montar o bolo no pote de amêndoas, você precisará de um pote de aproximadamente 250ml. Coloque uma camada fina de recheio por baixo e em seguida acrescente uma camada de bolo. Agora é só colocar mais uma de recheio, mais uma de bolo e, por fim, recheio. Prontinho!!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE LEITE MOÇA COM NOZES

Ingredientes:
8 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar cristal
2 xícaras (chá) de leite
¼ xícara (chá) de óleo
3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento
1 pitada de sal

Recheio:
½ lata de leite condensado cozido por 40 minutos (de preferência na panela de pressão)
100g de nozes trituradas
1 colher (sopa) de conhaque ou rum

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE LEITE MOÇA COM NOZES

Modo de Preparo;
Para fazer a massa do seu bolo de pote, primeiramente você precisará bater os ovos juntamente com o açúcar até chegar em um ponto em que o creme esteja fofinho. Assim que chegar nesse ponto, desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó e a pitada de sal. Agora, ferva o óleo com o leite e a margarina ou manteiga. Fervido, é só despejar na massa e misturar delicadamente até obter uma massa homogênea. Em seguida, unte e enfarinhe uma assadeira de tamanho médio, despeje a massa e asse em temperatura média por aproximadamente cerca de 30 a 40 minutos.

Recheio: Esse recheio é bastante simples, basta que você misture bem todos os ingredientes citados acima.

Para montar – Separe um pote de aproximadamente cerca de 250 ml. Coloque uma camada bem fina de recheio por baixo e em seguida acrescente uma camada de bolo (esfarelado ou em pedaços redondos do tamanho do pote). Agora é só colocar mais uma camada de recheio, mais uma de bolo e, por fim, recheio. Prontinho, fica uma delícia!!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE CENOURA SEM GLÚTEN E LACTOSE

Ingredientes: 3 xícaras de MISTURA PARA BOLO SEM GLUTEN (usei Amina) ou de farinha de arroz
2 xícaras de AÇÚCAR MASCAVO
3 CENOURAS médias picadas
1 xícara de OLEO DE COCO (ou 3/4 de xícara de MANTEIGA GHEE)
3 OVOS
1 pitada de SAL
1 colher de sopa de FERMENTO EM PÓ
Recheio:1 colher de sopa de OLEO DE COCO (ou de MANTEIGA GHEE)
1 de xícara de AÇÚCAR MASCAVO
1 xícara de LEITE DE SOJA EM PÓ
3/4 de xícara de ACHOCOLATADO
1/2 xícara de ÁGUA FERVENTE
CHOCOLATE LACTFREE PICADO (opcional e a gosto)
Modo de Preparo: No liquidificador, bata: Os ovos, as cenouras picadas e o óleo. Em uma tigela coloque a farinha sem glúten e uma pitada de sal. Acrescente a mistura do liquidificador e mexa até ficar homogêneo. Por último, misture o fermento. Despeje a massa em uma assadeira média untada com manteiga ghee ou óleo de coco e polvilhada com um pouco da farinha sem gluten. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE FUBÁ COM GOIABADA

Ingredientes:
3 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de fubá
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
3 xícaras (chá) de goiabada cremosa
Goiaba fresca em fatias para decorar

Modo de Preparo:
No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, o leite, o fubá, a farinha e o fermento até homogeneizar. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar e esfarele o bolo em pedaços menores. Em potes ou copos transparentes individuais, faça camadas de bolo esmigalhado e de goiabada cremosa, terminando em goiabada. Decore com fatias de goiaba e sirva em seguida ou leve à geladeira até o momento de servir.

Licenciado para - Adriana Celia - 19435663850 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE ABACAXI COM COCO

Ingredientes:
4 ovos
2 xícaras (chá) + 2 colheres (sopa) de açúcar
2/3 de xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de água
2 vidros de leite de coco (400ml)
1/2 xícara (chá) de maisena
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (café) de bicarbonato de sódio
Abacaxi em calda picado e coco ralado para decorar

Recheio de abacaxi
4 xícaras (chá) de abacaxi picado
4 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de leite condensado

Recheio e cobertura de coco
1 e 1/2 lata de leite condensado
200g de coco ralado
3 colheres (sopa) de manteiga
100g de creme de leite

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE ABACAXI COM COCO

Modo de Preparo:
No liquidificador, bata os ovos, 2 xícaras (chá) do açúcar, o óleo, a água, metade do leite de coco e a maisena. Misture a farinha, o fermento e o bicarbonato, e despeje em uma fôrma de 22cm x 30cm forrada com papel-manteiga. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até firmar. Deixe esfriar e esfarele com as mãos. Leve ao fogo médio o abacaxi e o açúcar até dissolver parcialmente. Junte o leite condensado e cozinhe até engrossar levemente. Deixe esfriar. Leve ao fogo médio o leite condensado, o coco e a manteiga, mexendo até engrossar. Misture com o creme de leite. Em potes descartáveis individuais, faça camadas de bolo regado com o açúcar e o leite de coco restantes misturados, de creme de abacaxi, de bolo regado e de creme de coco, terminando em creme de coco. Decore com abacaxi, coco ralado e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:
5 ovos inteiros
150 g de açúcar refinado
5 g de essência de baunilha
150 g de farinha de trigo
manteiga para untar

Calda:
300 g de frutas vermelhas (morango e mirtilos)
150 g de açúcar crital

Creme:
450 g de cream cheese
200 g de açúcar de confeiteiro
5 g de essência de baunilha
100 g de chantili batido

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE FRUTAS VERMELHAS

Modo de preparo:
Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até formar uma espuma esbranquiçada. Junte a baunilha. Com um fuê ou espátula acrescente a farinha de trigo delicadamente. Coloque a massa em uma forma untada e forrada com papel-manteiga. Asse em forno pré-aquecido a 180° C por cerca de 30 minutos. Reserve.

Calda: Cozinhe até desmanchar

Creme: Misture o cream cheese com o açúcar e a baunilha. Junte o chantili delicadamente. Reserve

Montagem do bolo: Em um pote de vidro, faça camadas de bolo, geleia e creme. Faça isso repetidas vezes, finalizando com a geleia. Decore com frutas vermelhas frescas e uma folhinha de hortelã!

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE BIS

Ingredientes:
250 g de margarina Qualy
3 xícaras de açucar
4 ovos
4 xícaras de farinha de trigo com fermento
1 xícara de leite em pó ninho
1 xícara de leite

Recheio:
1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite sem soro
200 g de manteiga sem sal
10 colheres de leite ninho em pó
2 caixas de bis de sua preferencia

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE DE BIS

Modo de Preparo:
Coloque na batedeira a margarina com o açúcar e bata até ficar branquinho, coloque os ovos inteiros e continue a bater.
Coloque a farinha de trigo, o leite ninho e o leite, bata mais um pouco.
Coloque em uma assadeira grande, leve ao forno por mais ou menos 20 minutos. Enquanto o bolo assa, prepare o recheio.

Recheio:
Coloque na batedeira o leite condensado com a manteiga e bata bem, em seguida coloque o creme de leite sem soro e o leite ninho em pó e bata mais um pouco.
Coloque na geladeira por 15 minutos. Enquanto isso triture o bis.
Depois do bolo pronto e frio corte ao meio e ponha metade do creme e metade do bis triturado como recheio, use o restante do creme como cobertura e finalize com o restante do bis triturado.
Se prepare para receber elogios.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE GELADO DE OURO BRANCO

Ingredientes:
Cremes:
2 latas de leite condensado
2 caixas de creme de leite
1 litro de leite
4 colheres de sopa cheias de amido de milho dissolvidas em leite para não empelotar
2 gemas peneiradas
4 colheres de chocolate em pó.
100 g de chocolate meio amargo.

Ingredientes para o recheio
12 bombons ouro branco
Raspas de chocolate branco

Ganache de chocolate branco
100 g de chocolate branco
50 g de creme de leite

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com

BOLO NO POTE GELADO DE OURO BRANCO

Modo de preparo:
creme: Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o amido de milho dissolvido no leite e as gemas, mexa até engrossar.

Divida em duas partes iguais, em uma parte coloque as 4 colheres de chocolate em pó e 100g de chocolate meio amargo derretido.

Ganache:
Derreter o chocolate no microondas por 1 minuto e acrescentar o creme de leite mexendo até incorporar.

Montagem do potinho:
Coloque o creme branco no pote.
Salpique as raspas de chocolate branco
Coloque o creme de chocolate e para finalizar corte o bombom em 6 partes e coloque encima do creme de chocolate.
Use o ganache para finalizar colocando pouca quantidade sobre os bombons.

Licenciado para - Adriana Célia - 19435663800 - Protegido por Eduzz.com